RÖSLE

Das Grill-Werkzeug der Gourmets.

Deutsch | English | Français | Nederlands | Italiano | Español | Dansk

Kugelgrill 50/60 cm
Kettle Grill 50/60 cm | 20/24 in.
Barbecue boule 50/60 cm

50 cm | 20 in. Art.-No.: 25000 / 60 cm | 24 in. Art.-No.: 25004

Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Holzkohlegrill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Nur im Freien verwenden.

The installation manual for assembly can be found in the separate supplement. Please read the following instructions carefully and fully, before assembling and using the charcoal grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use in the open air.

Vous trouverez les instructions de montage dans une notice séparée. Veuillez lire attentivement et entièrement les consignes suivantes avant de monter et d'utiliser le barbecue à charbon de bois. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment. Pour utilisation extérieure uniquement.

Inhaltsverzeichnis:

Sicherheitshinweise ..... Seite 3–5
Der RÖSLE Kugelgrill im Detail ..... Seite 6
Inbetriebnahme ..... Seite 7
Garen mit dem RÖSLE Kugelgrill ..... Seiten 8–11
Wartung, Reinigen und Aufbewahrung ..... Seite 12
Garantie ..... Seite 12
Entsorgungshinweise / Technische Daten ..... Seite 13
Optionales Zubehör ..... Seite 14

Contents:

Safety instructions ..... Pages 15–17
The RÖSLE kettle grill in detail ..... Page 18
Commissioning ..... Page 19
Cooking with the RÖSLE kettle grill ..... Pages 20–23
Maintenance, cleaning and storage ..... Page 24
Warranty ..... Page 24
Instructions for disposal / Technical data ..... Page 25
Optional accessories ..... Page 26

Table des matières :

Consignes de sécurité ..... Pages 27–29
Le barbecue boule RÖSLE en détail ..... Page 30
Première utilisation ..... Page 31
La cuisson avec
le barbecue boule RÖSLE ..... Pages 32–35
Entretien, nettoyage et conservation ..... Page 36
Garantie ..... Page 36
Gestion des déchets et
informations techniques ..... Page 37
Accessoires disponibles en option ..... Page 38

Inhoudsopgave:

Veiligheidsinstructies ..... Pagina 39–41
De RÖSLE kogelgrill in detail ..... Pagina 42
Ingebruikname ..... Pagina 43
Bereiding met de RÖSLE kogelgrill ..... Pagina 44–47
Onderhoud, reinigen en opslag ..... Pagina 48
Garantie ..... Pagina 48
Afvoerinstructies / Technische gegevens ..... Pagina 49
Optionele accessoires ..... Pagina 50

Indice:

Indicazioni di sicurezza ..... Pagina 51–53
Il barbecue a sfera RÖSLE nel dettaglio ..... Pagina 54
Messa in funzione ..... Pagina 55
Arrostire con il barbecue a sfera RÖSLE. Pagina 56–59
Manutenzione, pulizia e conservazione ..... Pagina 60
Garanzia ..... Pagina 60
Indicazioni per lo smaltimento /
caratteristiche tecniche ..... Pagina 61
Accessori opzionali ..... Pagina 62

Índice:

Indicaciones de seguridad ..... Página 63–65
La barbacoa grill redonda de RÖSLE
en detalle ..... Página 66
Puesta en funcionamiento ..... Página 67
Cocer con la barbacoa grill redonda
de RÖSLE ..... Página 68–71
Mantenimiento, limpieza y almacenamiento . Página 72
Garantía ..... Página 72
Indicaciones para el reciclaje /
datos técnicos ..... Página 73
Accesorios opcionales ..... Página 74

Indholdsfortegnelse:

Sikkerhedshenvisninger ..... Side 75–77
RÖSLE kuglegrillen ..... Side 78
Idriftsættelse ..... Side 79
Tilberedning med RÖSLE kuglegrill ..... Side 80–83
Vedligehold, rengøring og opbevaring ..... Side 84
Garanti ..... Side 84
Bortskaffelse / Tekniske data ..... Side 85
Tilbehør, der kan tilkøbes ..... Side 86

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, **bevor Sie den Holzkohlegrill zusammenbauen und benutzen**. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten.

Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.
Immer Schutzhandschuhe tragen!

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Achtung! Bestimmungsgemäße Verwendung:
Dieser Kugelgrill darf zum Grillen mit Holzkohle für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Auch die Verwendung des Holzkohlegrills als eine Feuerstelle ist untersagt.

VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!

BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!

Verwenden Sie den RÖSLE Kugelgrill nur wie beschrieben.

Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher bereit.

VORSICHT LEBENSGEFAHR! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder andere leicht brennbare Flüssigkeiten verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

Entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten, die durch die untere Lüftungsöffnung abgeflossen sind, wenn Sie Anzündflüssigkeit für die Holzkohle verwenden.

Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf brennende, heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.

Beim Anzünden der Kohle können Stichflammen und explosionsartige Verpuffungen entstehen, welche zu lebensgefährlichen Verletzungen führen können.

ACHTUNG! Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein.

ACHTUNG! Dieser Kugelgrill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

Weitere wichtige Gefahrenhinweise

→ Nicht in geschlossenen Räumen verwenden, anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.

→ Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.

→ Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.

→ Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass der Ascheauffangbehälter ordnungsgemäß unter der Kugel des Grills befestigt wurde.

→ Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.

→ Dieser Kugelgrill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden.

→ Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen, sowie bei der Verwendung von Anzündkaminen stets Grillhandschuhe.

→ Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.

→ Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.

→ Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.

→ Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

→ Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.

→ Nur für den privaten Gebrauch!

→ Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.

→ Geben Sie die Briketts oder die Holzkohle immer in die Kohlekörbe oder auf den unteren Holzkohlerost.

→ Geben Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Boden der Kugel.

→ Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.

→ Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern. Zum Schutz der Kleidung empfehlen wir das Tragen einer Grillschürze.

→ Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten ebenen Fläche.

→ Nehmen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Holzkohle den Deckel ab.

→ Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Holzkohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.

→ Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie statt dessen den unteren Lüftungsöffner in notwendigem Umfang und setzen Sie den Deckel auf die Kugel.

→ Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens, indem Sie alle Lüftungsöffnungen schließen und den Deckel auf der Kugel aufgesetzt haben.

→ Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.

→ Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind.

→ Asche niemals aufsaugen!

→ Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.

→ Beachten Sie beim Entzünden der Grillkohle mit einer elektrischen Anzündhilfe die dieser Anzündhilfe beiliegende Bedienungsanleitung.

→ Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.

→ Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.

→ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

→ Der RÖSLE Kugelgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.

→ Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen anfängt.

→ ACHTUNG, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.

→ Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.

→ Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.

→ Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.

→ Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.

→ Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 300°C / 626°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.

→ ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:
Grills mit Ø 50 cm: max. 1,5 kg Holzkohle
Grills mit Ø 60 cm: max. 2,5 kg Holzkohle

→ Entstehende (chemische/giftige) Nebenprodukte während des Grillprozesses können, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung oder Verwendung nicht geeigneter Anzündhilfen, zu gesundheitlichen Schäden führen. Diese können zu Krebs, Schwangerschaftsproblemen und anderen Folgeschäden führen.

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Kugelgrill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

→ Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel

→ Komfortable Arbeitshöhe von 84 cm für ergonomisches Arbeiten

→ Großes, gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F

→ Hoher Deckel, bietet ausreichend Platz für Zubehör und Grillgut

→ Der Deckelgriff ist so platziert, dass er nicht heiß wird

→ Kugel aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert

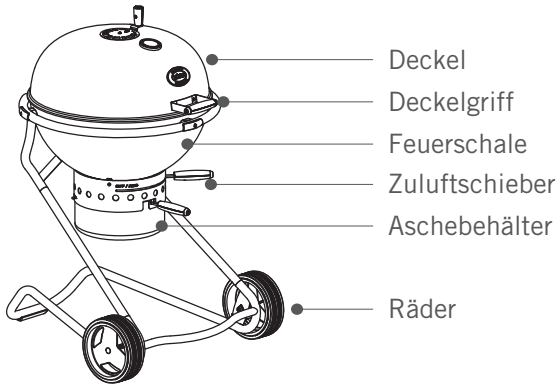
→ Klappbarer Grillrost: mittig: zur einfacheren Handhabung und Reinigung,
seitlich: zum Nachfüllen der Kohle während des Grillens

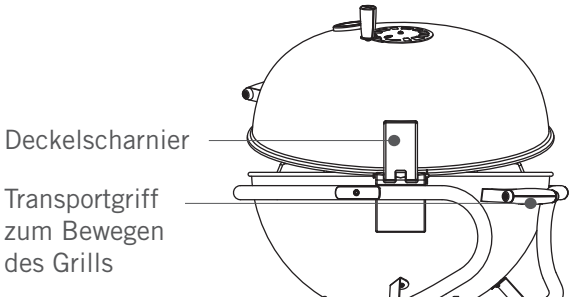
→ Großzügig dimensionierter Ascheauffangbehälter mit Griff zur einfachen Entriegelung und Transport

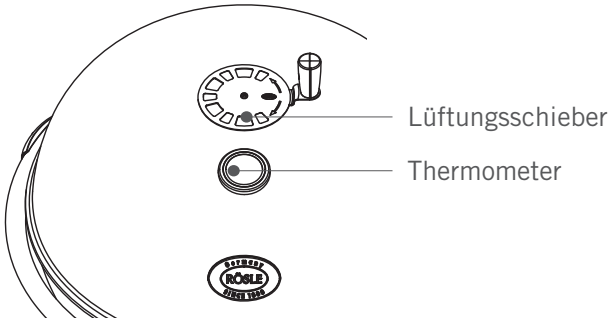
→ Lüftungsöffnung mit präziser Einstellung (Öffnen erhöht die Temperatur und Schließen verringert sie)

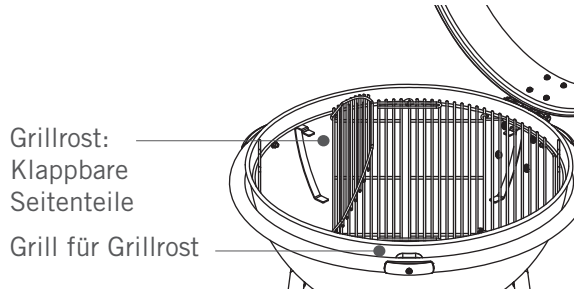
→ Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm) mit Gummibereifung, garantieren mühelosen Transport auf unebenem Untergrund

1. Der RÖSLE-Kugelgrill im Detail









2. Inbetriebnahme vor dem Grillen

Stellen Sie den RÖSLE-Kugelgrill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass der Ascheauffangbehälter richtig eingesetzt ist und alle Lüftungsschieber geöffnet sind. Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden. Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt RÖSLE den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Holzkohle-Briketts oder Holzkohle. Achten Sie bei Grillkohle auf geprüfte Qualität mit dem DIN-Logo. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

Für eine Grillzeit von 1 Stunde benötigen Sie ca. 1 kg handelsübliche Kohlebriketts, bei Holzkohle wird eine Menge von ca. 1,5 kg benötigt. Achtung! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:
→ Grills mit Ø 50 cm: max. 1,5 kg Holzkohle,
→ Grills mit Ø 60 cm: max. 2,5 kg Holzkohle.
Lassen Sie bei der erstmaligen Anwendung das Brennmaterial mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel durchglühen.

2.1 ⚠ Einheizen des Grills mit Holzkohlerost

Setzen Sie den Holzkohlerost ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und zünden Sie diese an. Verwenden Sie dazu jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Sobald die Anzündwürfel brennen, können diese nun vorzugsweise mit Holzkohlebriketts belegt werden. Achten Sie darauf, dass die brennenden Holzkohlebriketts nicht mit den Wandungen des Grills direkt in Kontakt kommen. Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer weißen Ascheschicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohlen!

2.2 Einfache Schritte zum Grillprofi

→ Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Kugelgrill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung – direkt oder indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.

→ Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte graue Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (lassen Sie die Lüftungsschieber offen, damit das Feuer nicht ausgeht).

→ Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.

→ Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.

→ Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.

→ Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.

→ Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, können sich keine Flammen unter dem Grillgut bilden, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.

→ Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.

→ Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.

Hinweis:
Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden. Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

3. Garen mit dem RÖSLE-Kugelgrill

3.1 Vorbereiten des Grills

→ Öffnen Sie alle Lüftungsschieber und den Deckel, bevor Sie das Feuer entfachen.

→ **Hinweis:** Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.

→ Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel unter der Holzkohleschicht und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)

→ Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert ca. 30–45 Minuten. Ordnen Sie anschließend die Kohlen mittels einer langen Zange oder eines Kohleschiebers entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.

Tipp: Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Legen Sie unmittelbar vor dem Beginn des Grillens das Holz oder die Kräuter direkt auf die Kohlen.

3.2 Direkte Methode

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den vorbereiteten Kohlen gegart. Speisen, welche weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, werden mit der direkten Methode gegrillt. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit ein Mal gewendet werden. Diese sind z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse.

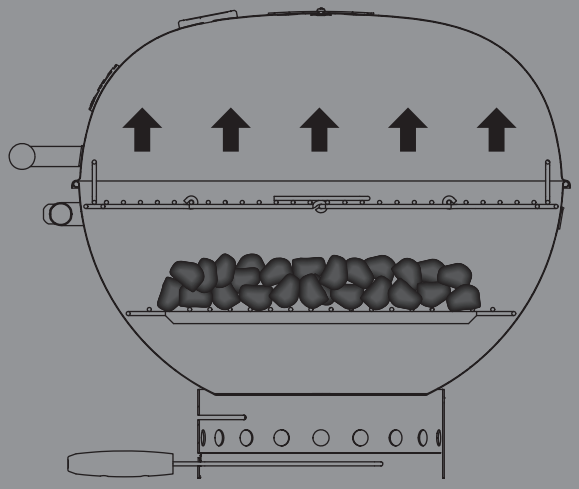
→ Öffnen Sie alle Lüftungsschieber

→ Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel auf dem Holzkohlerost und zünden Sie diese an

→ Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts in die Mitte des Holzkohlerostes oder in den Anzündkamin von RÖSLE (optional erhältlich)

→ Zünden Sie die Holzkohle an. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten

→ Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange oder einem Kohleschieber gleichmäßig auf den Holzkohlerost



→ Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe

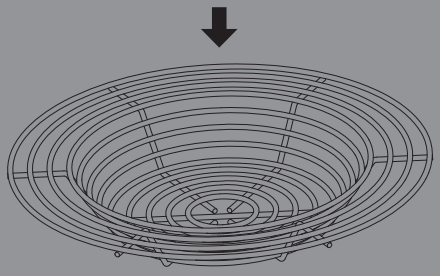
→ Legen Sie die Speisen auf den Grillrost

→ Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten

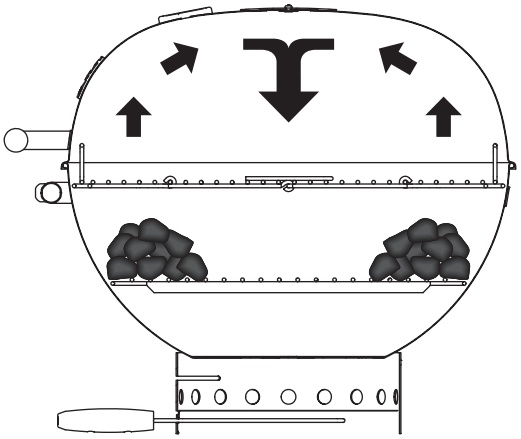
Bei Bedarf kann für diese Garmethode der Deckel geöffnet bleiben oder auch demontiert werden. Dazu entfernen Sie im kalten Zustand des Grills am Deckelscharnier den Splint und ziehen den Verbindungsbolzen aus den Scharnierhälften. Nun den Splint wieder in den Bolzen schieben und sicher verwahren. Der Deckel kann nun nicht mehr verwendet werden, bis der Grill wieder abgekühlt ist. Bei Bedarf den Deckel wieder am kalten Grill montieren.

Direkte Methode mit Wenderost (Standardzubehör beim Kugelgrill 50 cm)

Drehen Sie den Rost so, dass die Vertiefung in der Mitte ist und zünden Sie die empfohlene Menge an Kohlen wie oben beschrieben mit Hilfe von Grill-Anzündwürfeln an. Geben Sie dabei die Kohle in die Vertiefung in der Mitte des Grillrosts.

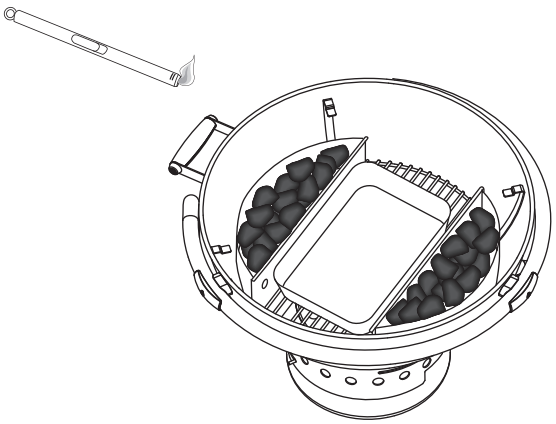


3.3 Indirekte Methode



Die indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Grillmethode austrocknen oder anbrennen würden. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich unterhalb vom Grillgut auf den Holzkohlerost angeordnet.
Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert und wird durch den aufgesetzten Deckel reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Es muss nicht umgedreht werden.
Folgende Speisen eignen sich zum indirekten Grillen:
Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets.

Hinweis: Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle an den Seiten zugeführt werden (siehe folgende Tabelle). Durch die aufklappbaren Grillroste kann einfach Holzkohle nachgefüllt werden. Warten Sie ca. 10 min. bei offenem Deckel bis diese vollständig brennen. Danach den Deckel wieder schließen und den Garprozess fortsetzen.
Tipp: Wenn Sie einen Anzündkamin verwenden, können die Kohlen auch dort zum Glühen gebracht werden. Dann kann nach dem Nachfüllen der Garprozess sofort fortgesetzt werden.



→ Öffnen Sie alle Lüftungsschieber

→ Platzieren Sie die Kohlekörbe in der Mitte des Grills und legen Sie die Grill-Anzündwürfel (verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!) in die Holzkohlekörbe. Zünden Sie diese nun an.

→ Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts in die Holzkohlekörbe zu gleichen Teilen.

→ Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten.

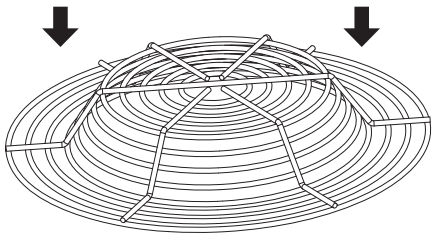
→ Ordnen Sie die Kohlekörbe mit einer Grillzange seitlich (links und rechts vom Deckelgriff) am Rand der Kugel an. siehe Bild!!!

→ Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.

→ Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.

→ Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.

Indirekte Methode mit Wenderost (Standardzubehör beim Kugelgrill 50 cm)



Drehen Sie den Rost so, dass die Vertiefung am äußeren Rand ist und zünden Sie die empfohlene Menge an Kohlen wie oben beschrieben mit Hilfe von Grill-Anzündwürfeln an. Geben Sie dabei die Kohle kreisrund bzw. links und rechts in die äußere Vertiefung.

3.4 Lüftungssystem

Der RÖSLE Kugelgrill besitzt das optimale Lüftungssystem für das Grillen mit Holzkohle, da durch zwei Lüftungsöffnungen (oben und unten) die Luftzufuhr – und somit die Temperatur – effizient reguliert werden kann.

→ Zur Bedienung der oberen Lüftung, schieben Sie den Lüftungsschieber am Griff in die Position, die Sie wünschen.

→ Bei der unteren Lüftung schieben Sie den Hebel auf „OFF“, hoch, mittel oder niedrig (erkennbar an den Flammensymbolen).

→ Um richtig zu brennen und die gewünschte Temperatur zu erzeugen, benötigt Holzkohle eine angemessene Luftzufuhr. Wenn Sie die Kohle anzünden wollen, stellen Sie den Hebel der unteren Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie den Deckel komplett. So kommt genügend Luft in den Grill um die Kohlen rasch zu entzünden.

→ Die erreichte Grilltemperatur hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z.B. von Luftzufuhr, Qualität und Menge der Grillkohle und Umgebungstemperatur.

→ Je nach der verwendeten Grilltechnik benötigen Sie eine höhere oder niedrigere Temperatur im Grill. Eine höhere Luftzufuhr wird eine erhöhte Temperatur zur Folge haben, weniger Luftzufuhr ermöglicht das Grillen mit einer niedrigeren Temperatur.

→ Um die Temperatur zu erhöhen, stellen Sie die untere Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie die obere Lüftung komplett. Um eine niedrigere Temperatur zu erreichen, stellen Sie die untere Lüftung auf „niedrig“ und öffnen Sie die obere Lüftung nur teilweise.

→ Wenn Sie Ihren Grill benutzen, werden Sie mit der Zeit herausfinden, welche Lüftungseinstellung sich für Ihre Grilltechnik und das verwendete Grillgut am besten eignet.

→ Um das Feuer zu löschen, schließen Sie die untere und die obere Lüftungsöffnung komplett.

3.5 Grillanleitung

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle angegebenen Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad und drehen Sie die Speisen ein Mal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebene Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

Rind	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	2 cm dick	4–6	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	10–14 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	6–8 Min.	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
	5 cm dick	14–18 Min.	bei direkter, hoher Hitze,
	5 cm dick	6–8 Min.	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
Steak aus der Flanke	500g bis 700g, 2 cm dick	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Schwein	**Dicke/Gewicht**	**Garzeit**	**Temperatur**
Kotelett, ohne oder mit Knochen	2 cm dick	6–8 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	2,5 cm dick	8–10 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Rippchen, Ferkel	0,45 kg–0,90 kg	3–4 Min.	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen, Spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 Std.	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen Country Style mit Knochen	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 Std.	bei direkter, mittlerer Hitze
Geflügel	**Dicke/Gewicht**	**Garzeit**	**Temperatur**
Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen	170 g–230 g	8–12 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen	120 g	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Hähnchenbrust mit Knochen	280 g–350 g	30–40 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln		30–40 Min.	bei indirekter mittlere Hitze
Hähnchenflügel	50 g–80 g	18–20 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Hühnchen ganz	1,2 kg–1,8 kg	45–90 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Pute ganz, ohne Füllung	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 Std.	bei indirekter, niedriger Hitze
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 Std.	bei indirekter, niedriger Hitze
Fische und Meeresfrüchte	**Dicke/Gewicht**	**Garzeit**	**Temperatur**
Fischfilet oder Scheiben	pro 1 cm	3–5 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	pro 2,5 cm	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Fisch ganz	500 g	15–20 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
	1,5 kg	30–45 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Gemüse	**Dicke/Gewicht**	**Garzeit**	**Temperatur**
Mais am Kolben		10–15 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabella		 8–10 Min. 10–15 Min.	 bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze
Zwiebel halbiert / in Scheiben	1,0 cm dick	8–10 Min. 35– 40 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze
Kartoffel: Stück / in Scheiben	1,0 cm dick	12–14 Min. 45–60 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze

4. Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

→ Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur vom Thermometer prüfen.

→ Stellen Sie sicher, dass die Kohle keinerlei Glut mehr enthält. Lassen Sie die Holzkohle genügend lang auskühlen.

→ Nehmen Sie die Grillroste und Holzkohleroste heraus.

→ Entfernen Sie die Asche aus der Kugel und aus dem Aschebehälter.

→ Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.

→ Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.

→ Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Anschließend Grill und Abdeckhaube vollständig trocknen lassen.

Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem RÖSLE Kugelgrill.

5. Garantie

Alle RÖSLE-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir sichergehen, dass RÖSLE-Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten.

Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gelten folgende Garantiezeiträume:

Grill- und Holzkohlenroste	2 Jahre
Emaillierte Grillkugel und Deckel (bei Durchrosten und Brennschäden)	10 Jahre
Alle übrigen Teile	2 Jahre

Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. RÖSLE steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).

Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen. Falls RÖSLE den schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird RÖSLE den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie ein schadhaftes Teil einsenden müssen, sind die Gebühren für den Versand an RÖSLE im Voraus zu bezahlen, damit RÖSLE das reparierte bzw. neue Teil kostenlos an Sie zurücksendet.

Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, falscher Anwendung, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Farbveränderungen aufgrund von direkter Sonneneinstrahlung oder Kontakt mit Chemikalien ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekten oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist eine Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z. B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

RÖSLE ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

6. Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.

Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung des Gerätes.

7. Technische Daten

	Kugelgrill 50 cm	**Kugelgrill 60 cm**
Ausstattung		
Deckel und Feuerschale	Porzellanemailliert	Porzellanemailliert
Deckelscharnier	√	√
Deckelthermometer	√	√
Holzkohlekörbe		√
Grillrost	Edelstahl	Edelstahl
Grillrost klappbar für Spülmaschine	√	√
Verstärkter Kohlerost	Wenderost	√
Leichtlaufräder mit Gummibereifung	√	√
Grillbereich		
Grillfläche in cm^2	1885	2733
Durchmesser Grillrost im cm	49	59
Maße & Gewicht		
Breite in cm	73	73
Tiefe in cm	83	83
Höhe in cm bei geöffnetem Deckel	142	152
Höhe in cm bei geschlossenem Deckel	103	108
Höhe des Grillrostes	84	84
Gewicht in kg, ca.	23	26

8. Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für den RÖSLE Grill zu erhalten:

Zubehör und Ersatzteile

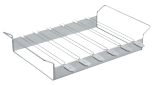
	25020	Abdeckhaube für Kohlegrill 50 cm
	25021	Abdeckhaube für Kohlegrill 60 cm
	25024	Hakenset (5 St.)
	25025	Ablagetisch

	25030	Anzündkamin
	25031	Grillhandschuhe Leder
	25034	Stabfeuerzeug

Grillaccessoires

	25050	Barbecue-Wender
	25053	Barbecue-Reinigungsbürste
	25054	Barbecue-Grillzange 40 cm
	25056	Barbecue-Pinsel rund
	25057	Barbecue-Fischheber
	25063	Barbecue-Grillspachtel
	25061	Grill-Zange gebogen
	25062	Grill-Zange gerade

	25064	Spitzzange
	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml
	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- und Fleisch-thermometer
	25068	Bratenthermometer digital

	25070	Braten- und Rippchenhalter
	25072	Halter mit Grill-Spießen (6 St.)
	25079	Grillspieße (6 St.)
	25078	Hähnchenbräter
	25077	Aroma Planke Zedernholz (2 St.)

	25073	Grillschalen 3er-Set
	25071	Fischhalter
	25074	Pizzastein rund 42 cm
	25075	Grillplatte rund 40 cm

Weiteres Grillzubehör und Accessoires finden Sie auf www.roesle-bbq.de

IMPORTANT SAFETY NOTICE

Please read carefully and fully the following instructions, **before assembling and using the charcoal grill**. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. All the specifications of this user manual must be adhered to without any alterations.

Take care – danger! Where you find this sign in the instructions, we really ask that you take particular care.

Warning of hot surface! Danger of burning due to hot surface.
Always wear protective gloves!

Failure to adhere to these safety instructions and precautions may lead to very serious injury or damage to property from fire or explosion.

Take care! Proper use:
This kettle grill may be used for grilling with charcoal for the preparation of grillable food. Any other use is not allowed and may be dangerous. The use of the charcoal grill as a fireplace is also forbidden.

CAUTION! ALWAYS KEEP THE GRILL AWAY FROM CHILDREN!

NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHEN IN USE!

Only use the RÖSLE kettle grill as described.

When grilling, there is an increased fire hazard. Always have a fire extinguisher on hand in case of an accident or mishap.

CAUTION – DANGER OF DEATH! When lighting or re-lighting do not use spirit, petrol or other highly flammable liquids! Only use firelighters that comply with EN 1860-3!

Before lighting the charcoal wipe away all liquid that may have drained out of the lower vents, if using an ignition fluid for the charcoal.

Do not add ignition fluid or charcoal soaked with ignition fluid to burning, hot or warm charcoal. Close up the ignition fluid after use and place it at a safe distance from the grill.

When lighting the coals, shooting flames and explosive deflagrations can occur, which can cause life-threatening injuries.

WARNING! Children and pets should never be allowed near a hot grill unsupervised.

WARNING! This kettle grill gets very hot and must not be moved whilst in use.

Further important safety notices

→ Do not use in enclosed spaces in case poisonous fumes gather that may lead to serious or even fatal injury.

→ Only use this grill in the open in a well ventilated place. Do not use the grill in garages, buildings, walkways between buildings or any other such enclosed space.

→ Never use the grill under combustible roofs, shelters etc.

→ Incorrect assembly can be dangerous. Please strictly adhere to the separate accompanying assembly instructions. Do not use this grill until all parts have been correctly assembled. Before lighting the grill ensure that the ash catcher is correctly fixed beneath the bowl of the grill.

→ Use appropriate care when using the grill. The grill becomes hot when grilling. Never leave the grill unsupervised when in use.

→ This kettle grill becomes very hot and should not be handled during operation except with grill gloves, and then only at the places necessary for operating it.

→ Always wear barbecue mitts when grilling or adjusting the vents as well as when using a chimney starter.

→ Wait until the grill has cooled down until moving it.

→ Do not make any modifications to the product.

→ Damaged appliances or damaged accessories may no longer be used.

→ The manufacturer cannot be held liable for any damage which arises from improper or frivolous use.

→ The manufacturer does not accept any responsibility for damage which occurs while using the appliance or for any claims by third parties.

→ Only for private use!

→ Only use this grill at a distance of at least 1.5 m from combustible materials. Examples of combustible items include (but are not limited to) wood, treated wooden floors, wooden decking and wooden porches.

→ Always place the briquettes or charcoal in the charcoal basket or on the lower charcoal grate.

→ Do not place the charcoal directly into the bottom of the bowl.

→ When lighting or using the grill do not wear clothing with loose sleeves.

→ Protect yourself from sparks and hot, spattering grease. To protect your clothing, we recommend wearing a grill apron.

→ Always place the grill on a stable, level surface protected from the wind.

→ Remove the lid whilst lighting and warming the charcoal.

→ Never touch the cooking- or charcoal grate, ashes, charcoal or grill to test if they are warm.

→ Do not pour water to dampen down flames or extinguish the embers in the grill. By extinguishing with water, damage can be caused to the porcelain-enamelled upper surface. Instead, close the lower vent as required and place the lid on the bowl.

→ After cooking extinguish the coals by closing all vents and placing the lid on the bowl.

→ When preparing food, adjusting the vents, placing charcoal and using the thermometer or lid always wear barbecue mitts.

→ Use grilling tools with long, heat-resistant handles.

→ Never dispose of hot ashes or briquettes that are still glowing. There is a risk of fire. Only dispose of ashes and left over coals when they are completely extinguished and cooled down.

→ Never vacuum up the ashes!

→ Keep the grilling surface free from flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol etc.) and other combustible materials.

→ When lighting the grill coals with an electric igniter, adhere to the attached user manual.

→ Keep power cable away from hot surfaces of the grill and well used areas.

→ The ability of the user to correctly assemble and safely use the grill can be impaired by the consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription drugs.

→ This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is competent to ensure their safety or are given instructions by them as to how to use the appliance.

→ The RÖSLE kettle grill is not intended for use in caravans, camper vans and/or boats.

→ Never line the bottom of the grill with foil. This could prevent the grease from draining, allowing it to collect on the foil and catch fire.

→ WARNING, lining the grilling chamber with aluminium foil obstructs the air flow. Instead, when using the indirect method, use a drip pan to catch the juices that drip from the meat.

→ Do not use sharp or pointed objects to clean the cooking grate or remove ashes. Otherwise the upper surface may be damaged.

→ Do not use abrasive cleaning agents on the cooking grate or grill. Otherwise the upper surface may be damaged.

→ Do not move the grill over high ledges/steps or very uneven surfaces.

→ The grill must be thoroughly cleaned regularly.

→ To protect the food and the grill, temperatures should not exceed 300°C / 626°F. Grill parts may warp at higher temperatures.

→ CAUTION! The maximum capacity of charcoal is:
Grills with Ø 50 cm | 20 in.: 1.5 kg | 3.3 lbs charcoal
Grills with Ø 60 cm | 24 in.: 2.5 kg | 5.5 lbs charcoal

→ By-products (chemical/poisonous) present during the grilling process may, in particular with incorrect handling or use of unsuitable firelighters, be harmful to health. These can lead to cancer, pregnancy problems and other consequential harm.

Dear RÖSLE customer,

Many thanks for having decided to buy the high quality kettle grill from RÖSLE. A good choice. And a good decision for a long-lasting, quality product. So that you can enjoy it for many years to come, please read the following product information, tips for best use and recommendations regarding care and safety.

All the advantages at a glance:

→ Practical 45° lid hinges

→ Comfortable working height of 84 cm/33 in. for ergonomic use

→ Large, easily readable lid-thermometer, display in °C and °F

→ High lid giving plenty of space for accessories and food

→ The lid handle is located so as not to get hot

→ High quality, fully porcelain-enamelled steel bowl.

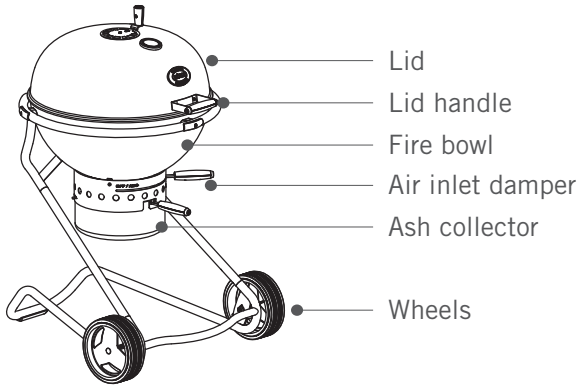
→ Hinged cooking grate: in the middle: for easy handling and cleaning,
at the sides: for adding coals while grilling

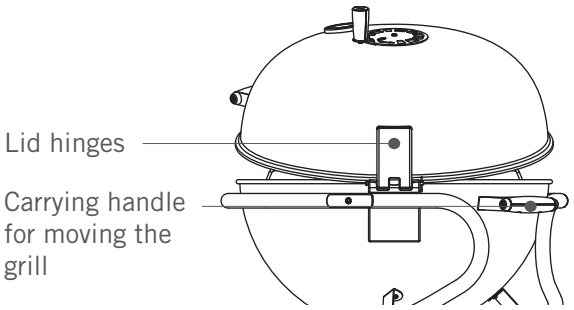
→ Large size ash catcher with handle for easy release and carrying

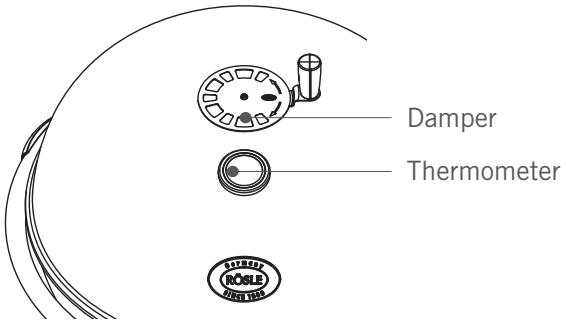
→ Vents with precise settings (opening raises the temperature and closing lowers it)

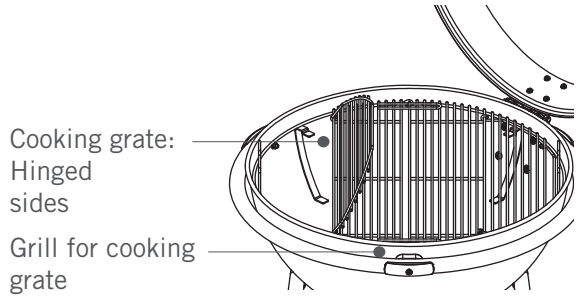
→ Stable, smooth wheels (Ø 20 cm/7.8 in.) with rubber tyres guarantee effortless transport over uneven ground

1. The RÖSLE kettle grill in detail









2. Using the grill for the first time

Place the RÖSLE kettle grill on a straight and stable surface. Ensure that before lighting the coals, the ash catcher is properly attached and all dampers are open. We recommend using grill lighters (conforming to EN 1860-3) instead of liquid firelighter. To achieve a constant high heat RÖSLE recommends the use of good quality charcoal-briquettes or charcoal. Ensure the quality of grill coals by paying attention to the EN-logo. Store these in a dry place.

For a grilling time of 1 hour you require approx. 1 kg of standard charcoal briquettes, with charcoal you will require approx. 1.5 kg. Caution! The maximum capacity of charcoal is:
→Grills with Ø 50 cm | 20 in.: 1.5 kg | 3.3 lbs charcoal,
→Grills with Ø 60 cm | 24 in.: 2.5 kg | 5.5 lbs charcoal.
When using for the first time leave the burning material to heat through for at least 30 minutes with the lid closed.

2.1 ⚠ Heating the grill with the charcoal grate

Insert the charcoal grate, cover with standard firelighters and light them. Do not use any liquid such as petrol, spirits or similar liquid accelerant to do this. As soon as the grill lighters are burning they can be covered with charcoal briquettes. Ensure that the burning charcoal briquettes do not come into direct contact with the sides of the grill. Leave the coals burning with the lid open for about 30–45 minutes until they glow evenly all over and are surrounded by a layer of white ash. Only then start grilling.

Never add liquid firelighter or coals soaked in it to hot or warm charcoal!

2.2 Easy steps to becoming a grill professional

→ Read the recipe through and look for the instructions on setting the grill. With the RÖSLE kettle grill you have two cooking methods available to you – direct or indirect. On the following pages you will find specific instructions.

→ Do not try to save time by placing the food on the grill when the correct grilling temperature has not been been reached. Leave the charcoal to burn until a layer of light-grey ash has formed on the coals (leave the air vents open so that the fire does not go out).

→ Use a barbecue turner or tongs, but not a fork. These let juices escape and with them flavour which leaves the food dry.

→ Check the food fits onto the grill before closing the lid. Ideally there should be a gap of approx. 2 cm between individual food items.

→ Do not keep opening the lid to look at the food. Every time the lid is lifted heat escapes, in other words the meal takes longer to reach the table.

→ Only turn the food once if the recipe so requires.

→ If you close the lid of the grill, flames cannot build up under the food, you reduce the cooking time and get better grill results.

→ Never flatten food such as e.g. burgers. Doing this squeezes the juice out of the meat and dries the food.

→ If you baste the food lightly with oil it will brown evenly and not stick to the cooking grate. Only brush or spray the food with oil and not the cooking grate.

Tip:
Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and detergent before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively you could use disposable gloves.
Never put cooked food on the same plate on which you have had raw food.
Only defrost your food in the fridge and not at room temperature.

3. Cooking with the RÖSLE kettle grill

3.1 Preparing the grill

→ Open all dampers and the lid before lighting the fire.

→ **Tip:** Remove accumulated ash as required from the bottom part of the grill (only after the coals are completely extinguished). Charcoal requires oxygen to burn. Check that the vents are free of dirt.

→ Place the grill lighters on the charcoal grate and light them (Only use firelighters that comply with EN 1860-3!)

→ Do not begin grilling until the coals are covered with a light layer of ash. This takes about 30–45 minutes. Then arrange the coals using long tongs or coal rake according to the desired method of grilling.

Tip: For an extra smoked flavour you can add smoke chips or fresh herbs such as Rosemary, Thyme or Bay Leaves to the embers. Lay the herbs or wood directly onto the coals when you begin grilling.

3.2 Direct method

With the direct method the food is cooked directly over the prepared coals. Food that requires less than 25 minutes to cook is grilled with the direct method. To be cooked through evenly the food should be turned once halfway through the cooking time. These are e.g. steaks, chops, kebabs and vegetables.

→ Open all dampers

→ Place the grill lighters on the charcoal grate and light them

→ Place the recommended amount of charcoal or briquettes in the middle of the charcoal grate or in the RÖSLE chimney starter (available separately)

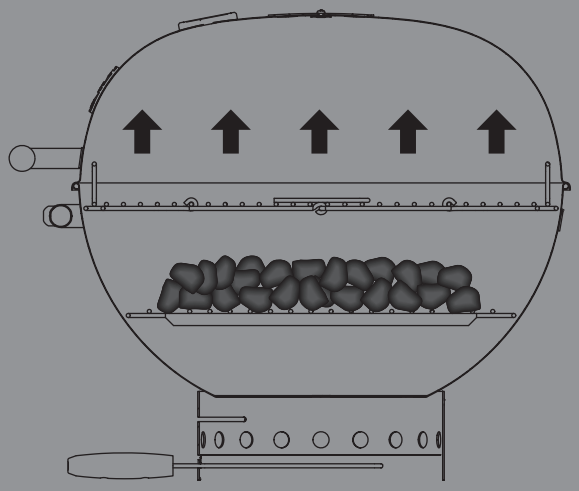
→ Now light them. Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30–45 minutes.

→ Spread the hot coals using grill tongs or a coal rake evenly over the charcoal grate

→ Place the cooking grate over the coals. Please use barbecue mitts for this

→ Lay the food onto the cooking grate

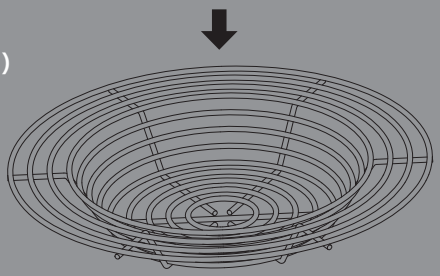
→ Close the lid (with the lid ventilator and bowl vents open). Under grilling instructions in this brochure you will find the recommended cooking times.



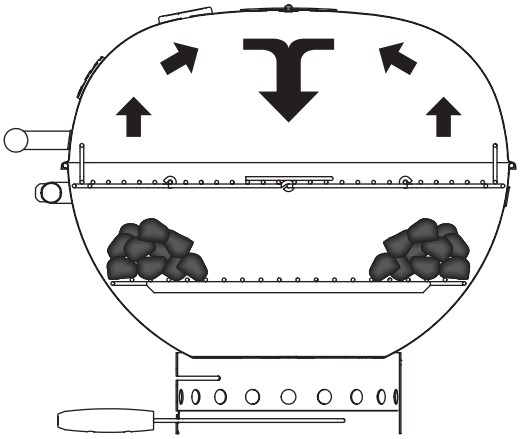
If required the lid can be left open or even removed for this method of cooking. To do this remove, when the grill is cold, the pin from the hinge on the lid and remove the connecting bolt from the hinges. Now replace the pin in the bolt and keep in a safe place. The lid cannot be used again until the grill has cooled down again. If required reattach the lid to the cold grill.

Direct method with flip grate (standard accessory with the 50-cm kettle grill)

Turn the grate so that the depression is in the centre and light the recommended amount of coals as described above using grill fire-lighter cubes. Put the coals into the depression in the centre of the grill grate.

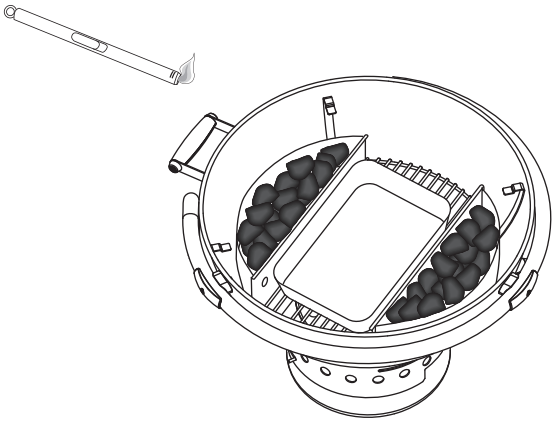


3.3 Indirect method



The indirect method is recommend for food that requires more than 25 minutes cooking time or is so tender that it would dry out or burn using the direct method. With the indirect method the embers are arranged along the side underneath the food on the charcoal grate.
The heat rises up, circulates and is reflected by the closed lid. The food is slowly and evenly cooked from all sides. It should not need be turned.
The following foods are suited to indirect grilling:
Joints, poultry with bones and whole fish as well as tender fish fillets.

Tip: With meat that requires more than an hour's cooking time, extra charcoal should be added to the sides if required (see following table). Because of the hinged cooking grate it is easy to add extra charcoal. Wait approx.10 minutes with the lid open until this is completely burning. Then close the lid again and continue with the cooking process.
Tip: If using a chimney starter, the charcoal can be added to the embers in this way. Then after adding more the cooking process can continue straight away.



→ Open all dampers

→ Place the basket in the centre of the grill and lay the grill lighters (only use firelighters that comply with EN 1860-3) in the charcoal basket. Now light them.

→ Fill the charcoal baskets equally with the recommended amounts of charcoal or briquettes.

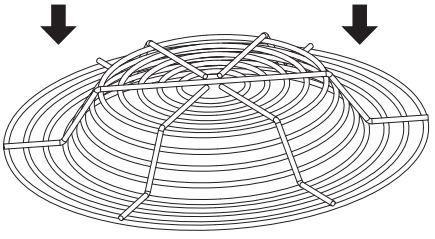
→ Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30–45 minutes.

→ Arrange the charcoal baskets along the side (left and right of the lid handle) of the bowl with grill tongs. (see picture!!!)

→ Place the cooking grate over the coals. Please use barbecue mitts for this.

→ Place the food on the cooking grate.

→ Close the lid (with the lid ventilator and bowl vents open). In the grilling instructions in this brochure you will find recommended cooking times.



Indirect method with flip grate (standard accessory with 50-cm kettle grill)

Turn the grate so that the depression is at the outer edge and light the recommended amount of coals as described above using grill firelighter cubes. Add the coals into the outer depression in a circle or on the left and right.

3.4 Ventilation system

The RÖSLE kettle grill has the optimum ventilation system for grilling with charcoal, since the two ventilation openings (top and bottom) enable the air supply – and thus the temperature – to be efficiently regulated.

→ To operate the top vent, use the ventilation slide handle to slide it into the desired position.

→ For the bottom vent, slide the lever to OFF, high, medium, or low (indicated by the flame symbols).

→ For charcoal to burn correctly and produce the desired temperature, it requires an adequate air supply. When you are ready to light the coals, set the bottom vent lever to "high" and open the cover all the way. Then enough air enters the grill to light the coals quickly.

→ The grill temperature reached depends on various factors, such as air supply, quality and quantity of charcoal, and ambient temperature.

→ Depending on the grilling technique you are using, you may need a higher or lower temperature in the grill. A greater air supply will result in a higher temperature; a lower air supply makes it possible to grill at a lower temperature.

→ To raise the temperature, set the bottom vent to "high" and open the top vent all the way. To reach a lower temperature, set the bottom vent to "low" and open the top vent only part way.

→ When you use your grill, over time you will learn which vent settings are best suited for your grilling technique and the food you are grilling.

→ To extinguish the fire, close the bottom and top ventilation openings all the way

3.5 Grill instructions.

The following information for pieces, thickness, weight and grilling times are for guidance only and not binding. Grilling times are influenced by height, wind, outside temperature and the desired way the food is to be done.

Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces and vegetables using the direct method for the time shown in the table or according to taste and turn the food once halfway through cooking.

Grill joints, poultry with bones, whole fish and thick cuts using the indirect method using the times shown in the table as a guide. Alternatively a roasting thermometer can be used that shows the desired temperature. Grill times for beef are for medium, unless otherwise stated.

Beef	Thickness/weight	Cooking time	Temperature
Steak: New York, Porterhouse, rib-eye, T-Bone or fillet	2 cm/0.75" thick	4–6	with direct, high heat
	4 cm/1.5" thick	10–14 min.	with direct, high heat
	4 cm/1.5" thick	6–8 min.	sear and then grill for 8–10 minutes with indirect, high heat
	5 cm/2" thick	14–18 min.	with direct, high heat.
	5 cm/2" thick	6–8 min.	sear and then grill for 8–10 minutes with indirect, high heat
Flank steak	500 g to 700 g/ 1–1.5 lbs, 2 cm/0.75" thick	8–10 min.	with direct, high heat
Pork	**Thickness/weight**	**Cooking time**	**Temperature**
Chops, with our without bones	2 cm/0.75" thick	6–8 min.	with direct, high heat
	2.5/1" cm thick	8–10 min.	with direct, medium heat
Spare ribs, suckling pigs	0.45 kg–0.90 kg/ 1–2 lbs	3–4 min.	with direct, low heat
Ribs, spare ribs	0.9 kg–1.35 kg/ 2–3 lbs	3–6 hrs.	with direct, low heat
Country style ribs with bones	1.36 kg–1.81 kg/ 2–4 lbs	1,5–2 hrs.	with direct, medium heat
Poultry	**Thickness/weight**	**Cooking time**	**Temperature**
Boneless, skinless chicken breast	170 g–230 g/ 0.35–0.5 lbs	8–12 min.	with direct, medium heat
Boneless, skinless chicken thighs	120 g/¼ lbs	8–10 min.	with direct, high heat
Chicken breast with bones	280 g–350 g/ ½–¾ lbs	30–40 min.	with indirect, medium heat
Chicken drumsticks		30–40 min.	with indirect, medium heat
Chicken wings	50 g–80 g/ 1.75–2.5 oz.	18–20 min.	with direct, medium heat
Whole chicken	1.2 kg–1.8 kg/ 2.5–4.0 lbs	45–90 min.	with indirect, medium heat
Whole turkey, without stuffing	4.5 kg–5.5 kg/ 10–12 lbs	2,5–3.5 hrs.	with indirect, low heat
	5.5 kg–7.0 kg/ 12–15 lbs	3,5–4.5 hrs.	with indirect, low heat
Fish and seafood	**Thickness/weight**	**Cooking time**	**Temperature**
Fish fillets or pieces	per 1 cm/0.5"	3–5 min.	with direct, high heat
	per 2.5 cm/1"	8–10 min.	with direct, high heat
Whole fish	500 g/1 lbs	15–20 min.	with indirect, medium heat
	1.5 kg/3 lbs	30–45 min.	with indirect, medium heat
Vegetables	**Thickness/weight**	**Cooking time**	**Temperature**
Corn on the cob		10–15 min.	with direct, medium heat
Mushrooms Shiitake or button / Portabella		 8–10 min. 10–15 min.	 with direct, medium heat / with indirect, medium heat
Halved onions / sliced	1.0 cm/0.5" thick	8–10 min. 35–40 min.	with direct, medium heat / with indirect, medium heat
Potatoes: Whole / sliced	1.0 cm/0.5" thick	12–14 min. 45–60 min.	with direct, medium heat / with indirect, medium heat

4. Maintenance, cleaning and storage

→ Ensure the grill has cooled down by checking the temperature with a thermometer.

→ Ensure that the coals are no longer glowing. Allow the charcoal to cool down for long enough.

→ Remove the cooking- and charcoal grates.

→ Dispose of the ash from the bowl and the ash catcher.

→ Clean the grill with a mild cleaning agent and water. Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces.

→ The cooking grate must be cleaned after every use. Remove the deposits easily with the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft steel bush. Then wipe with a damp cloth.

→ To ensure a long life for your grill, we recommend that once the grill has cooled down you protect it from the elements with a suitable RÖSLE cover. To prevent the build up of moisture, remove the cover after it has rained. Then let the grill and dust cover dry completely.

If you follow these tips you will be able to enjoy your RÖSLE kettle grill for many years.

5. Warranty

From development to full-scale production all RÖSLE products undergo many stages of design and testing. Only high quality raw materials and components as well as the most up to date quality control procedures are used when completing and assembling. Only in this way can we guarantee the high quality expected by RÖSLE customers and many years of enjoyment from the product.

Should an item unexpectedly fail to meet these requirements, the following warranty periods apply:

Cooking- and charcoal grates	2 Years
Enamelled grill bowl and lid (against rust and flame damage)	10 Years
All other parts	2 Years

As a prerequisite the item must have been used and assembled in accordance with the accompanying instructions. RÖSLE may require proof of purchase (for this reason retain the invoice or receipt).

The limited warranty only applies to repairs or replacement of parts that are shown to have been damaged through normal use. Where RÖSLE confirms the damage and accepts the claim, RÖSLE will either repair or replace the part(s) concerned at no charge. If you need to send a damaged part, postage is to be paid in advanced so that RÖSLE can send the repaired or new part back to you free of charge.

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, force majeure, deliberate damage, incorrect assembly or bad maintenance or servicing. In addition, the warranty is void if normal maintenance and cleaning is not regularly undertaken. In the same way this warranty does not cover deterioration or damage due to extreme weather conditions such as hail, earthquakes or hurricanes or changes to the colour due to direct sunlight or contact with chemicals.

The applicable implied guarantee of merchantability and fitness is limited to the warranty period as expressly set out in this warranty. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

RÖSLE accepts no liability for any exceptional, indirect or consequential damage. In certain jurisdictions the exclusion or restriction regarding secondary or consequential damage is not permitted, therefore these restrictions or exclusions will not apply to you.

Liability cannot be accepted for damage arising from the use or application of RÖSLE products on those of other manufactures due to improper use, assembly or e.g. by accident.

No person or company is authorised by RÖSLE to undertake any obligation or liability in its name in relation to the sale, assembly, use, dismantling, return or replacement of its products. Such representations are not binding on RÖSLE

6. Disposal

Your new appliance was protected by packaging on its way to you. All the materials used are environmentally friendly and can be reused. Please help with this by disposing of the packaging in an environmentally responsible way. Find out about current methods of disposal through your dealer or via your community waste disposal facility.

Do not let children have the packaging or parts of it.

Danger of choking due to plastic films and other packaging materials.

Old appliances are not worthless waste. Valuable raw materials can be recovered through environmentally responsible disposal. Find out about the possibilities of environmentally responsible and proper disposal of the appliance from your municipal or community authority.

7. Technical data

	50 cm/20 in. kettle grill	60 cm/24 in. kettle grill
Equipment		
Lid and fire bowl	Porcelain-enamelled	Porcelain-enamelled
Lid hinges	√	√
Lid thermometer	√	√
Charcoal basket		√
Cooking grate	Stainless Steel	Stainless Steel
Hinged cooking grate for dishwasher	√	√
Strengthened charcoal grate	Flip grate	√
Smooth-running wheels with rubber tyres	√	√
Grill area		
Grill surface in cm^2/sq. in.	1885/292	2733/423
Cooking grate diameter in cm/in.	49/19.3	59/23.2
Dimensions and weight		
Width in cm/in.	73/28.7	73/28.7
Depth in cm/in.	83/32.6	83/32.6
Height in cm/in. with the lid open	142/55.9	152/59.8
Height in cm/in. with the lid closed	103/40.5	108/42.5
Height of the cooking grate in cm/in.	84/33	84/33
Weight in kg/lbs, approx.	23/50	26/57

8. Accessories

The following grill accessories are available for the RÖSLE grill.

Accessories and spare parts

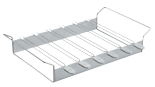
	25020	Protective Cover for Kettle Grill 50 cm/20 in.
	25021	Protective Cover for Kettle Grill 60 cm/24 in.
	25024	Hook Set (5 pcs)
	25025	Shelf for Kettle Grill 50 cm/ 20 in. and 60 cm/24 in.

	25030	Charcoal Starter
	25031	Grill Gloves
	25034	Barbecue Lighter

Grill accessories

	25050	Barbecue Turner
	25053	Barbecue Cleaning Brush
	25054	Barbecue Tongs
	25056	Barbecue Basting Mop
	25057	Barbecue Fish Turner
	25063	Barbecue Grill Scraper
	25061	Grill Tongs curved
	25062	Grill Tongs straight

	25064	Fine Tongs
	25065	Fish Bone Tongs
	25058	Marinade Injector
	25060	Barbecue Poultry Shears
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- and Meatthermometer
	25068	Roasting Thermometer digital

	25070	Ribs and Roasts Rack
	25072	Rack with Grill Skewers (6 pcs)
	25079	Grill Skewers (6 pcs)
	25078	Chicken Roaster
	25077	Aroma Planks – Cedar Wood (2 pcs)

	25073	Grill Dishes (3 piece set)
	25071	Fish Rack
	25074	Pizza Stone Round 41 cm/16 in.
	25075	Grill Plate Round 40 cm/15 in.

For additional grill and grilling accessories, visit www.roesle-bbq.de

CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez lire attentivement et entièrement les consignes suivantes **avant de monter et d'utiliser le barbecue à charbon de bois**. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment. Toutes les consignes de ce manuel d'utilisation doivent être respectées à la lettre.

Attention ! Danger ! Dans le manuel d'utilisation, ce symbole signifie que nous vous demandons de faire preuve de la plus grande précaution.

Attention ! Surface brûlante ! Risque de brûlure sur la surface brûlante.
Portez toujours des gants de protection !

Le non respect de ces consignes de sécurité et de ces mises en garde peut provoquer des blessures graves ou des dommages matériels par incendie ou explosion.

Attention ! Respecter les consignes d'utilisation !
Ce barbecue boule doit uniquement être utilisé pour griller des aliments avec du charbon de bois. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Il est également interdit d'utiliser le barbecue à charbon de bois comme foyer ouvert.

ATTENTION ! NE PAS LAISSER LE BARBECUE À LA PORTÉE DES ENFANTS !

TOUJOURS SURVEILLER LE BARBECUE LORS DE SON UTILISATION !

Utilisez seulement le barbecue boule RÖSLE conformément aux instructions de ce manuel.

Il y a un risque d'incendie élevé lors de l'utilisation du barbecue. Gardez à portée de main un extincteur en cas d'accident ou de mésaventure.

ATTENTION ! DANGER DE MORT ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide facilement inflammable pour allumer ou rallumer le barbecue. Utiliser uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.

Si vous utilisez un allume-feu liquide, avant d'allumer le charbon de bois, enlevez le liquide s'étant écoulé par l'orifice de ventilation inférieur.

Ne versez pas d'allume-feu liquide ou de charbon de bois imbibé d'allume-feu liquide sur du charbon de bois brûlant, chaud ou en présence de flammes. Refermez l'allume-feu liquide après utilisation et placez-le à une distance suffisamment éloignée du barbecue.

En allumant les charbons, il peut en résulter un jet de flammes et des déflagrations explosives, pouvant conduire à des blessures mortelles.

ATTENTION ! Les enfants et les animaux domestiques ne doivent jamais rester sans surveillance à proximité d'un barbecue encore chaud.

ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud et il ne doit pas être déplacé durant son utilisation.

Avertissements complémentaires

→ Ne pas utiliser dans des locaux fermés, auquel cas des vapeurs toxiques se dégageraient et pourraient entraîner des blessures graves, voire mortelles.

→ Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, dans un couloir ou passage reliant des bâtiments ou dans tout autre lieu entouré de constructions.

→ N'utilisez jamais le barbecue sous un toit ou sous un abri inflammable.

→ Un montage inadapté du barbecue peut vous mettre en danger. Respectez les instructions de montage fournies séparément aussi fidèlement que possible. Utilisez seulement ce barbecue quand toutes les pièces sont correctement assemblées. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous que le récupérateur de cendres a été correctement fixé sous le barbecue.

→ Manipulez le barbecue avec précaution. Le barbecue devient chaud pendant que les aliments cuisent. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant son utilisation.

→ Ce barbecue sphérique devient très chaud et devrait uniquement être saisi avec des gants thermiques et uniquement aux endroits nécessaires pendant son utilisation.

→ Portez toujours des gants spécial barbecue lorsque vous grillez de la nourriture, réglez les orifices de ventilation ou utilisez des cheminées d'allumage.

→ Attendez que le barbecue ait refroidi avant de le déplacer.

→ N'apportez aucune modification au barbecue.

→ Ne pas utiliser de barbecues ou d'accessoires endommagés.

→ Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inadaptée.

→ Le fabricant n'est responsable ni des dommages apparus lors de l'utilisation du barbecue, ni des réclamations par des tiers.

→ Réservé à une utilisation personnelle !

→ Ne pas utilisez ce barbecue à moins de 1,5 m de matériaux inflammables. Font par exemple partie des matériaux inflammables le bois, les planchers en bois traités, les terrasses en bois et les porches en bois (liste non exhaustive).

→ Placez toujours les briquettes ou le charbon de bois dans le panier à charbon ou sur la grille foyère inférieure.

→ Ne mettez pas le charbon de bois directement dans le fond de la cuve.

→ Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez jamais de vêtements ayant des manches larges.

→ Protégez-vous contre les étincelles et les projections de graisse. Pour protéger vos vêtements, nous vous recommandons le port d'un tablier pour barbecue.

→ Ce barbecue sphérique devient très chaud et devrait uniquement être saisi avec des gants thermiques et uniquement aux endroits nécessaires pendant son utilisation.Placez toujours le barbecue sur une surface stable, plane et à l'abri du vent.

→ Retirez le couvercle lorsque vous allumez le charbon de bois et quand celui-ci brûle.

→ Ne touchez jamais la grille de barbecue ou la grille foyère, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue pour vérifier qu'ils sont chauds.

→ Ne versez jamais d'eau dans le barbecue pour éteindre des flammes ou des braises. L'extinction par l'eau peut endommager la surface en émail de porcelaine. À la place, fermez le clapet d'aération inférieur autant que souhaité et placez le couvercle sur la boule.

→ Une fois les aliments cuits, éteignez le charbon en fermant tous les orifices de ventilation et en replaçant le couvercle sur la boule.

→ Portez toujours des gants spécial barbecue lorsque vous préparez des aliments, réglez les orifices de ventilation, remettez du charbon de bois ou manipulez le thermomètre ou le couvercle.

→ Utilisez des ustensiles pour barbecue équipés de longs manches résistants à la chaleur.

→ Ne jetez jamais de cendres encore chaudes ou de briquettes incandescentes parmi les déchets. Cela risquerait d'engendrer un incendie. Jetez uniquement les cendres ou le reste de charbon une fois qu'ils sont complètement éteints et refroidis.

→ Ne jamais aspirer les cendres !

→ Ne laissez aucun gaz ou liquide inflammable (par ex. carburant, alcool, etc.) ou tout autre matériau inflammable sur le barbecue.

→ Veillez à respecter les instructions fournies dans ce manuel d'utilisation si vous allumez le charbon à l'aide d'un allume-feu électrique.

→ Tenez les câbles électriques éloignés des parties chaudes du barbecue et des endroits très fréquentés.

→ La consommation d'alcool et/ou la prise de médicaments délivrés sur ordonnance ou non peut dégrader la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue et à l'utiliser en toute sécurité.

→ Ce barbecue n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, un manque d'expérience et/ou de connaissances (enfants inclus). Pour cette raison, elles doivent être surveillés par une personne compétente qui assurera leur sécurité ou elles doivent être informées par cette personne sur l'utilisation de ce barbecue par votre biais.

→ Le barbecue boule RÖSLE n'est pas conçu pour être monté ou installé dans ou sur des caravanes, des camping-cars ou des bateaux.

→ Ne recouvrir au aucun cas le compartiment du barbecue avec une feuille. Cela pourrait empêcher l'écoulement de la graisse, ce qui peut avoir pour conséquence l'accumulation de la graisse sur la feuille et la combustion de celle-ci.

→ ATTENTION ! Mettre du papier aluminium dans le fond du foyer empêche la circulation d'air.

→ Utilisez plutôt les barquettes fournies pour la cuisson indirecte pour récupérer le jus s'écoulant de la viande.

→ N'utilisez aucun objet coupant et pointu pour nettoyer la grille ou pour enlever les cendres. Cela pourrait endommager la surface du barbecue.

→ N'utilisez aucun nettoyant abrasif sur la grille ou sur le barbecue. La surface pourrait être endommagée.

→ Ne déplacez pas le barbecue sur des paliers, des marches d'escalier ou sur des terrains particulièrement irréguliers.

→ Le barbecue doit être parfaitement nettoyé de manière régulière.

→ Afin de protéger les aliments grillés et le barbecue, la température ne doit pas dépasser 300°C / 626°F.
Des températures trop élevées peuvent déformer certaines parties du barbecue.

→ ATTENTION ! Pour le charbon de bois, la capacité maximale s'élève à :
1,5 kg maxi pour un barbecue de Ø 50 cm et
2,5 kg maxi pour un barbecue de Ø 60 cm

→ L'utilisation de sous-produits (chimiques/toxiques) durant la cuisson peuvent, notamment en cas de manipulation ou d'utilisation incorrecte d'allume-feux inappropriés, être dangereuse pour la santé. Ceux-ci peuvent engendrer des cancers, des problèmes de grossesse et sur les autres séquelles.

Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi le Barbecue boule haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

Tous les avantages en un clin d'œil :

→ Charnière de couvercle pratique avec un angle à 45°

→ Hauteur de travail confortable de 84 cm pour travailler en toute ergonomie

→ Thermomètre large et facile à lire sur le couvercle, indiquant la température en °C et en °F.

→ Couvercle haut offrant suffisamment de place pour les accessoires et les aliments à griller

→ La poignée du couvercle est placée de sorte à ne pas chauffer

→ Boule en acier haute qualité, en acier émaillé de porcelaine

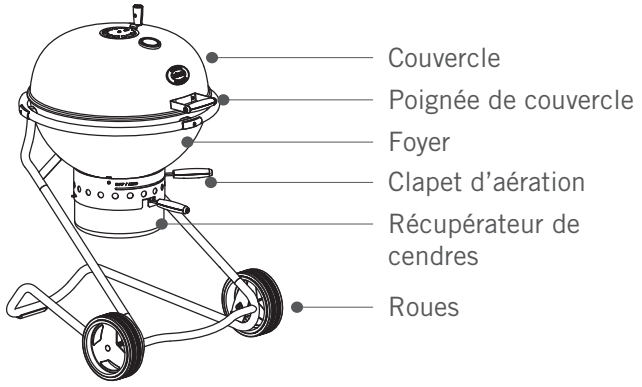
→ Grille de barbecue rabattable : au milieu : pour une manipulation et un nettoyage faciles
sur les côtés : pour remettre du charbon pendant la cuisson

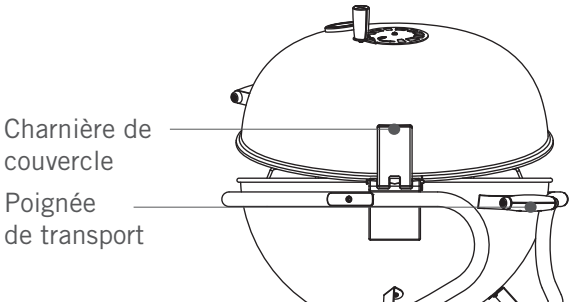
→ Récupérateur de cendres de grande capacité avec poignée permettant de le retirer et de le transporter facilement

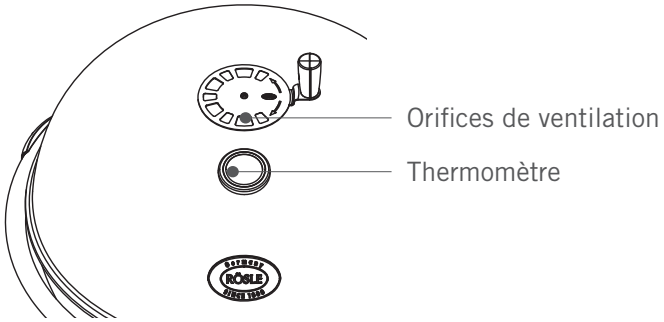
→ Orifices de ventilation permettant un réglage précis (leur ouverture augmente la température et leur fermeture la diminue)

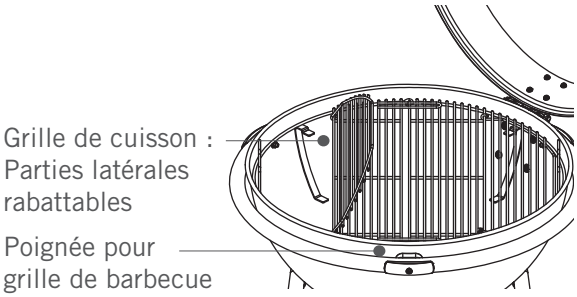
→ Roues stables (Ø 20 cm) roulant facilement et dotées de pneus en gomme assurant un transport facile sur les sols irréguliers

1. Le barbecue boule RÖSLE en détail









2. Mise en service avant la cuisson

Posez le barbecue boule RÖSLE sur un surface plane et stable. Avant d'allumer le charbon, assurez-vous que le récupérateur de cendres soit bien monté et que les orifices de ventilation soient ouverts. Pour l'allumage, plutôt que des allume-feux liquides, nous recommandons d'utiliser des cubes allume-feux spécial barbecue, vendus habituellement dans le commerce (allume-feux conformes à la norme EN 1860-3). Pour atteindre une température élevée et constante, RÖSLE recommande l'utilisation de briquettes de charbon de bois ou de charbon de bois de haute qualité. Vérifiez que le logo DIN soit présent sur le sac de charbon de bois, attestant de sa qualité certifiée. Stockez-le dans un endroit sec.

Pour un barbecue d'une heure, il vous faut environ 1 kg de briquettes de charbon ou environ 1,5 kg de charbon de bois. ATTENTION ! Pour le charbon de bois, la capacité maximale s'élève à :
→1,5 kg maxi pour un barbecue de Ø 50 cm et
→2,5 kg maxi pour un barbecue de Ø 60 cm
Lors de la première utilisation, laissez les combustibles (briquettes, charbon de bois) brûler avec le couvercle fermé pendant au moins 30 minutes.

2.1 ⚠ Allumer et chauffer le barbecue avec la grille foyère

Posez la grille foyère, recouvrez-la de cubes d'allumage et allumez-les. Cependant, n'utilisez aucun liquide tel que essence, alcool ou autres produits liquides inflammables en complément. Dès que les cubes d'allumage brûlent, vous pouvez y ajouter des briquettes de charbon de bois (de préférence). Assurez-vous que les briquettes de charbon de bois ne soient pas en contact direct avec les parois du barbecue. Laissez brûler le charbon à couvercle ouvert environ 30 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'il brûle uniformément et qu'il soit recouvert d'une couche de cendres blanches. Vous pouvez ensuite mettre les aliments à griller.

Ne versez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de ce liquide sur du charbon chaud ou brûlant !

2.2 Quelques astuces pour des grillades de professionnel

→Lisez entièrement la recette et cherchez les consignes précisant comment préparer le barbecue. Le barbecue boule RÖSLE vous propose deux méthodes de cuisson – directe ou indirecte. Vous trouverez les consignes les décrivant dans les pages suivantes.
→N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les aliments trop tôt sur le barbecue si celui-ci n'a pas encore atteint la température de cuisson souhaitée. Laissez brûler le charbon de bois jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une couche de cendres de couleur gris clair (laissez les orifices de ventilation ouverts pour que le feu ne s'éteigne pas).
→Utilisez une spatule ou une pince spécial barbecue, mais pas de fourchette. Celle-ci laisserait le jus de cuisson et donc la saveur s'échapper, asséchant les aliments.
→Assurez-vous que les aliments tiennent dans le barbecue avant de fermer le couvercle. Idéalement, placez les aliments à environ 2 cm les uns des autres.
→Résistez à la tentation d'ouvrir sans cesse le couvercle pour surveiller les aliments en train de griller. Chaque fois que vous ouvrez le couvercle, la chaleur s'échappe, ce qui augmente le temps de cuisson.
→Retournez une seule fois les aliments, comme indiqué dans la recette.
→Lorsque vous fermez le couvercle, il est impossible que des flammes se forment sous les aliments. Vous réduisez donc le temps de cuisson et obtenez de meilleurs résultats.
→Ne pressez jamais les aliments, par exemple pour aplatir un steak haché. Le jus de la viande s'échapperait, asséchant les aliments.
→Badigeonnez vos aliments avec un peu d'huile afin qu'ils brunissent plus uniformément et qu'ils ne collent pas à la grille. Etalez ou vaporisez de l'huile uniquement sur vos aliments et non pas la grille de barbecue.

Remarque :
Lavez-vous soigneusement les mains et nettoyez parfaitement les ustensiles avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle avant et après avoir manipulé de la viande, de la volaille ou du poisson frais. Vous pouvez également utiliser des gants jetables.
Ne mettez jamais d'aliments cuits dans le même le plat que les aliments crus.
Ne laissez jamais vos aliments décongeler à température ambiante mais uniquement dans le réfrigérateur.

3. La cuisson avec le barbecue boule RÖSLE

3.1 Préparer le barbecue

→ Ouvrez tous les orifices de ventilation et le couvercle avant d'allumer le feu.

→ **Remarque :** Le cas échéant, enlevez les cendres accumulées de la partie inférieure du barbecue (seulement une fois le charbon complètement éteint). Pour brûler, le charbon a besoin d'air et d'oxygène. Vérifiez que les orifices de ventilation ne soient pas encombrés par des poussières.

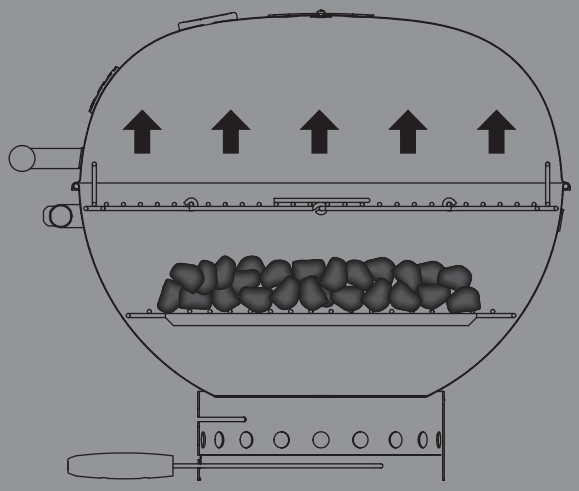
→ Placez les cubes d'allumage spécial barbecue sous la couche de charbon de bois et allumez-les. (Utilisez exclusivement des allume-feux conformes à la norme DIN EN 1860-3.)

→ Ne mettez pas d'aliments à griller tant que le charbon n'est pas recouvert d'une fine couche de cendre. Ce processus dure environ 30 à 45 minutes. Répartissez ensuite le charbon dans le barbecue à l'aide d'une longue pince ou d'une pelle à charbon selon la méthode de cuisson que vous avez choisie.

Remarque : Pour un goût fumé plus prononcé, vous pouvez déposer des copeaux de bois de fumage ou des herbes aromatiques fraîches telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier dans la braise. Déposez les copeaux ou les herbes directement sur le charbon, juste avant de mettre les aliments à griller.

3.2 Méthode directe

Avec la méthode directe, les aliments cuisent directement au-dessus du charbon préparé. La méthode directe convient aux aliments qui nécessitent moins de 25 minutes de cuisson. Pour une cuisson uniforme, les aliments ne doivent être tournés qu'une seule fois, à mi-cuisson. C'est le cas des steaks, des côtelettes, des brochettes et des légumes par exemple.



→ Ouvrez tous les orifices de ventilation.

→ Déposez les allume-feux sur la grille foyère et allumez-les.

→ Mettez la quantité recommandée de charbon de bois ou de briquettes au milieu de la grille foyère ou de la cheminée d'allumage RÖSLE (disponible séparément).

→ Allumez le charbon de bois. Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon de bois soit légèrement recouvert de cendres grises, ce qui prend environ 30 à 45 minutes.

→ Répartissez le charbon de bois brûlant uniformément sur la grille foyère à l'aide d'une pince pour barbecue ou d'une pelle à charbon.

→ Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon. Utilisez des gants spécial barbecue.

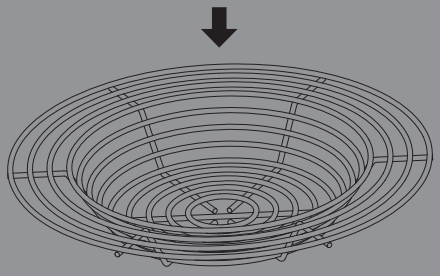
→ Posez les aliments sur la grille de cuisson.

→ Fermez le couvercle (ventilateur du couvercle et orifices de ventilation de la cuve ouverts). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans le guide de cuisson de ce manuel.

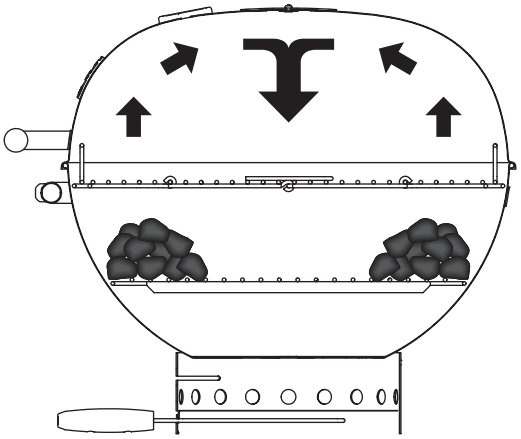
Pour cette méthode de cuisson, il est possible de laisser le couvercle ouvert ou encore de le démonter. Lorsque le barbecue est froid, enlevez la goupille maintenant la charnière du couvercle et retirez les boulons d'assemblage des demi-charnières. Puis, remettez la goupille en place dans les boulons et conservez-la dans un endroit sûr. Ensuite, il faut attendre que le barbecue ait refroidi pour utiliser de nouveau le couvercle. Si nécessaire, remontez le couvercle sur le barbecue froid.

Méthode directe avec grille réversible (accessoires standard pour barbecue sphérique de 50 cm)

Tournez la grille de manière à ce que le creux se trouve au centre et allumez la quantité de charbons recommandée comme décrit ci-dessus au moyen de briquettes d'allumage. Placez à cette occasion le charbon dans le creux au centre de la grille.

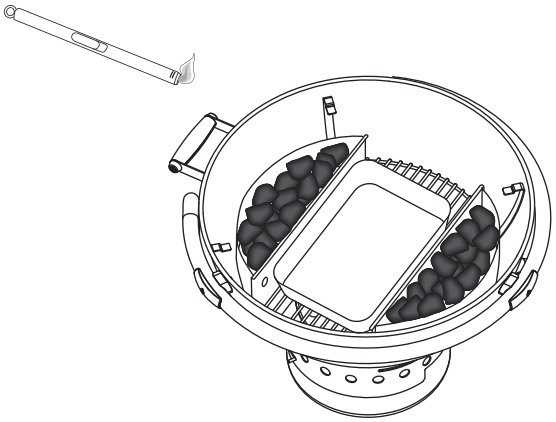


3.3 Méthode indirecte



La méthode indirecte est recommandée pour les aliments qui nécessitent plus de 25 minutes de cuisson ou qui sont si délicats qu'ils seraient desséchés ou brûlés avec la méthode directe. Avec la méthode indirecte, la braise est placée sur les côtés de la grille foyère, au-dessous des aliments.
La chaleur monte, circule autour des aliments et elle est réfléchie par le couvercle. Les aliments cuisent lentement et de manière uniforme. Il ne faut pas les retourner.
La méthode indirecte convient parfaitement aux aliments suivants : rôtis, morceaux de volaille avec os, poissons entiers et filets de poisson.

Remarque : Pour les viandes nécessitant plus d'une heure de cuisson, il peut être nécessaire de rajouter du charbon de bois sur les côtés (voir tableau suivant). La grille de cuisson rabattable permet de rajouter du charbon de bois facilement. Laissez le couvercle ouvert environ 10 min, jusqu'à ce que la totalité du charbon brûle. Refermez ensuite le couvercle et poursuivez la cuisson.
Remarque : Si vous utilisez une cheminée d'allumage, vous pouvez également y déposer le charbon à brûler. Une fois la cheminée remplie, vous pouvez poursuivre immédiatement la cuisson.



→ Ouvrez tous les orifices de ventilation.

→ Placez le panier à charbon au milieu du barbecue et déposez-y les cubes allume-feux (utilisez exclusivement des allume-feux conformes à la norme DIN EN 1860-3). Puis, allumez le charbon.

→ Répartissez la quantité recommandée de charbon de bois ou de briquettes à parts égales dans les paniers à charbon de bois.

→ Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon de bois soit légèrement recouvert de cendres grises, ce qui prend environ 30 à 45 minutes.

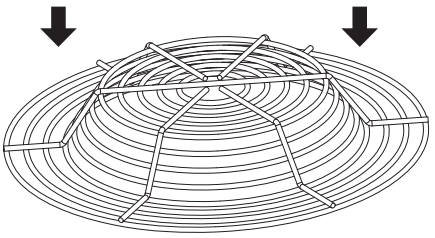
→ Placez les paniers à charbon sur les côtés de la boule (de part et d'autre de la poignée du couvercle) à l'aide d'une pince spécial barbecue. Voir photo.

→ Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon. Utilisez des gants spécial barbecue.

→ Posez les aliments sur la grille de cuisson.

→ Fermez le couvercle (ventilateur du couvercle et orifices de ventilation de la cuve ouverts). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans le guide de cuisson de ce manuel.

Méthode indirecte avec grille réversible (accessoires standard pour barbecue sphérique de 50 cm)



Tournez la grille de manière à ce que le creux se trouve au bord extérieur et allumez la quantité de charbons recommandée comme décrit ci-dessus au moyen de briquettes d'allumage. Placez à cette occasion le charbon tout autour ou à gauche et à droite dans le creux extérieur.

3.4 Système de ventilation

Le barbecue sphérique de RÖSLE possède le système de ventilation optimal pour l'utilisation de charbon de bois, étant donné que l'alimentation en air – et par conséquent la température – peut être régulée efficacement par l'intermédiaire de deux ouvertures de ventilation (en haut et en bas).

→ Pour utiliser la ventilation supérieure, déplacez le curseur de ventilation sur la poignée dans la position souhaitée.

→ Pour la ventilation inférieure, déplacez le levier en position "OFF", haute, moyenne ou basse (reconnaissable aux symboles de flammes).

→ Afin de brûler correctement et de générer la température souhaitée, le charbon de bois nécessite une alimentation en air adaptée. Lorsque vous voulez allumer le charbon, positionnez le levier de la ventilation inférieure en position "haute" et ouvrez entièrement le couvercle. Ainsi, de l'air suffisant parvient dans le barbecue afin d'allumer rapidement les charbons.

→ La température de cuisson atteinte dépend de différents facteurs, comme p. ex. l'alimentation en air, la qualité et de la quantité de charbon et la température ambiante.

→ En fonction de la technique de cuisson utilisée, vous avez besoin d'une température plus élevée ou plus basse dans le barbecue. Une alimentation en air élevée a pour conséquence une température plus élevée, et une faible alimentation en air permet une cuisson avec une température basse.

→ Pour augmenter la température, positionnez la ventilation inférieure en position "haute" et ouvrez entièrement la ventilation supérieure. Pour obtenir une température basse, positionnez la ventilation inférieure en position "basse" et n'ouvrez que partiellement la ventilation supérieure.

→ Lorsque vous utilisez votre barbecue, vous découvrirez au fil du temps quel réglage de la ventilation d'air est le mieux adapté pour votre technique de cuisson et le produit utilisé.

→ Pour éteindre le feu, fermez entièrement les ouvertures de ventilation inférieure et supérieure.

3.5 Guide de cuisson

Les morceaux, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif et ne constituent en aucun cas des règles absolues. Les temps de cuisson sont influencés par l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré du cuisson souhaité.

Faites cuire les steaks, les filets de poisson, les morceaux de volaille sans os et les légumes en utilisant la méthode directe pendant le temps indiqué dans le tableau ou en fonction du degré de cuisson souhaité, en tournant les aliments une fois à mi-cuisson.

Faites cuire les rôtis, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les morceaux plus épais en utilisant la méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau. Vous pouvez aussi utiliser un thermomètre de cuisson qui affiche la température à point souhaitée. En l'absence d'indication, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf correspondent à une cuisson à point (medium en anglais).

Bœuf	Épaisseur/Poids	Temps de cuisson	Température
Steak : contre-filet, gros filet, faux-filet, aloyau ou filet	2 cm d'épaisseur	4–6 min	à chaleur directe élevée
	4 cm d'épaisseur	10–14 min	à chaleur directe élevée
	4 cm d'épaisseur	6–8 min	saisir puis laisser cuire 8 - 10 minutes à chaleur indirecte élevée
	5 cm d'épaisseur	14–18 min	à chaleur directe élevée
	5 cm d'épaisseur	6–8 min	saisir puis laisser cuire 8 - 10 minutes à chaleur indirecte élevée
Bavette	500 g à 700 g, 2 cm d'épaisseur	8–10 min	à chaleur directe élevée
Porc	**Épaisseur/Poids**	**Temps de cuisson**	**Température**
Côtelette, avec ou sans os	2 cm d'épaisseur	6–8 min	à chaleur directe élevée
	2,5 cm d'épaisseur	8–10 min	à chaleur directe élevée
Côtelettes, porcelet	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min	à chaleur directe élevée
Côtes, travers	0,9 kg–1,35 kg	3–6 heures	à chaleur directe élevée
Tranches de longe avec os	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 heures	à chaleur directe élevée
Volaille	**Épaisseur/Poids**	**Temps de cuisson**	**Température**
Blanc de poulet désossé sans peau	170 g–230 g	8–12 min	à chaleur directe élevée
Cuisse de poulet sans peau ni os	120 g	8–10 min	à chaleur directe élevée
Blanc de poulet avec os	280 g–350 g	30–40 min	à chaleur indirecte moyenne
Morceaux de cuisse de poulet avec os		30–40 min	à chaleur indirecte élevée
Ailes de poulet	50 g–80 g	18–20 min	à chaleur directe élevée
Poulet entier	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min	à chaleur indirecte moyenne
Dinde entière, sans farce	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 heures	à chaleur indirecte élevée
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 heures	à chaleur indirecte élevée
Poissons et fruits de mer	**Épaisseur/Poids**	**Temps de cuisson**	**Température**
Filet ou darne de poisson	par cm d'épaisseur	3–5 min	à chaleur directe élevée
	pour 2,5 cm	8–10 min	à chaleur directe élevée
Poisson entier	500 g	15–20 min	à chaleur indirecte moyenne
	1,5 kg	30–45 min	à chaleur indirecte moyenne
Légumes	**Épaisseur/Poids**	**Temps de cuisson**	**Température**
Maïs épis		10–15 min	à chaleur directe élevée
Champignons : Plenrottes ou autres champignons / champignon de Paris		 8–10 min 10–15 min	 à chaleur directe moyenne / à chaleur directe moyenne
Oignons coupés en deux / en tranches	1,0 cm d'épaisseur	8–10 min 35–40 min	à chaleur directe moyenne / à chaleur indirecte moyenne
Pommes de terre : Morceaux / en tranches	1,0 cm d'épaisseur	12–14 min 45–60 min	à chaleur directe moyenne / à chaleur indirecte moyenne

4. Entretien, nettoyage et rangement

→ Assurez-vous que le barbecue est froid en vérifiant la température affichée au thermomètre.

→ Assurez-vous qu'il n'y a plus aucune braise dans le charbon. Laissez refroidir le charbon de bois suffisamment longtemps.

→ Enlevez la grille de cuisson et la grille foyère.

→ Enlevez les cendres de la boule et du récupérateur de cendres.

→ Nettoyez le barbecue avec de l'eau et un détergent doux. Rincez soigneusement à l'eau claire et essuyez la surface.

→ Il n'est pas nécessaire de nettoyer la grille de cuisson après chaque utilisation. Il suffit d'enlever les dépôts avec la brosse pour barbecue RÖSLE ou avec une brosse souple en acier. Ensuite, essuyez avec un chiffon humide.

→ Pour allonger la durée de vie de votre barbecue, nous vous recommandons de protéger le barbecue complètement refroidi contre les agressions extérieures à l'aide d'une housse de protection adaptée RÖSLE. Pour réduire l'humidité, retirez la housse de protection après la pluie. Laisser ensuite sécher entièrement le barbecue et le couvercle.

En respectant ces conseils, vous profiterez de votre barbecue boule RÖSLE durant des années.

5. Garantie

Tous les produits RÖSLE sont soumis à de nombreuses étapes de planification et d'essai de leur conception à leur fabrication en série. Au cours des étapes de fabrication et de montage, nous avons exclusivement recours à des matériaux et à des matières premières haut de gamme ainsi qu'aux méthodes les plus récentes en termes de contrôle qualité. C'est ainsi que nous pouvons être sûrs d'offrir aux clients RÖSLE la qualité qu'ils en attendent et des produits dont ils pourront profiter durant de nombreuses années.

Toutefois, si un article ne répondait pas à vos attentes, vous trouverez ci dessous les périodes de garantie applicables :

Grille de cuisson et grille foyère	2 ans
Boule et couvercle émaillés (si complètement rouillés ou endommagés par le feu)	10 ans
Toutes les autres pièces	2 ans

Pour être applicable, l'article doit être monté et utilisé conformément aux instructions ci-jointes. RÖSLE est libre d'exiger une preuve d'achat (veuillez conserver la facture ou le ticket de caisse).

La garantie limitée n'est applicable que pour la réparation ou le remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions d'utilisation normales. Si RÖSLE confirme l'état défectueux de ces pièces et accepte la réclamation, RÖSLE réparera ou remplacera gratuitement la/les pièce(s) concernée(s). Si une pièce défectueuse doit être renvoyée vous devrez avancer les frais d'envoi pour que RÖSLE puisse vous renvoyer gratuitement la pièce réparée ou la nouvelle pièce.

Cette garantie limitée ne s'applique pas en cas de défaillance ou de mauvais fonctionnement dus à un accident, à une mauvaise utilisation, à une utilisation incorrecte, à une modification, à de fansses manipulation, à un cas de force majeure, à un dommage arbitraire, à un mauvais montage, à un mauvais entretien ou à un mauvais nettoyage. Par ailleurs, la garantie n'est pas applicable si l'entretien et le nettoyage normau ne sont pas régulièrement effectués. Une dégradation ou un dommage dus à des conditions météorologiques extrêmes telles que la grêle, les tremblement de terre et les cyclones ou une décoloration due à l'exposition directe au soleil ou à un contact avec des produits chimiques sont également exclus par la présente garantie.

Toute garantie implicite relative à la valeur marchande et à la conformité pour une utilisation spécifique est limitée aux périodes de garantie expressément citées dans la présente garantie. Dans certaines circonscriptions judiciaires, de telles limitations relatives à la durée de validité d'une garantie implicite ne sont pas autorisées si bien que cette limitation ne vous concerne peut-être pas.

RÖSLE se dégage de toute responsabilité pour tout dommage particulier, indirect ou consécutif. Dans certaines circonscriptions judiciaires, une exclusion ou une limitation relative à des dommages consécutifs n'est pas autorisée si bien que cette limitation ne vous concerne peut-être pas.

Aucune responsabilité ne peut être engagée pour les dommages résultant de l'utilisation de produits RÖSLE avec des produits tiers en raison d'une utilisation inadaptée, d'un montage incorrect ou, par exemple, d'un accident.

RÖSLE n'autorise aucune personne ou entreprise à engager en son nom quelconque obligation ou responsabilité en lien avec la vente, le montage, l'utilisation, le démontage, la reprise ou l'emploi de ses produits. De telles représentations n'ont pas valeur d'obligation pour RÖSLE.

6. Gestion des déchets

Votre nouveau barbecue a été protégé par son emballage jusqu'à ce qu'il devienne le vôtre. Tous les matériaux utilisés pour cet emballage sont respectueux de l'environnement et recyclables. Aidez-nous et jetez l'emballage au tri sélectif. Pour en savoir plus sur la gestion des déchets, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de la déchetterie municipale.

Ne laissez pas l'emballage et ses éléments à la portée des enfants.

Risque d'asphyxie avec les films et les autres matériaux d'emballage.

Les vieux barbecues n'ont aucune valeur commerciale. Grâce à une gestion écologique des déchets, les matières premières sont récupérés. Renseignez-vous auprès de la municipalité afin de savoir où jeter le barbecue afin qu'il soit géré de manière écologique et appropriée.

7. Informations techniques

	Barbecue boule 50 cm	Barbecue boule 60 cm
Équipement		
Couvercle et foyer	en acier émaillé porcelaine	en acier émaillé porcelaine
Charnière de couvercle	√	√
Thermomètre du couvercle	√	√
Panier à charbon de bois		√
Grille de cuisson	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Grille de cuisson pliable et amovible, pouvant aller au lave-vaisselle	√	√
Grille foyère renforcée	Grille réversible	√
Roues souples avec pneus engormme	√	√
Surface de cuisson		
Surface de cuisson en cm^2	1885	2733
Diamètre de la grille de cuisson en cm	49	59
Dimensions & poids		
Largeur en cm	73	73
Profondeur en cm	83	83
Hauteur en cm, couvercle ouvert	142	152
Hauteur en cm, couvercle fermé	103	108
Hauteur de la grille de cuisson	84	84
Poids approx. en kg	23	26

8. Accessoires

Les accessoires suivants pour barbecue boule RÖSLE sont disponibles séparément :

Accessoires et pièces de rechange

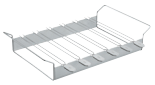
	25020	Housse de protection pour Barbecue à charbon 50 cm/20 in.
	25021	Housse de protection pour Barbecue à charbon 60 cm/24 in.
	25024	Crochets (5 pièces)
	25025	Tablette amovible pour Barbecue à charbon 50 cm/20 in. et 60 cm/24 in.

	25030	Cheminée d'allumage
	25031	Gants en cuir pour Barbecue
	25034	Allume-gaz Barbecue

Français

	25050	Palette Barbecue
	25053	Grattoir pour grille Barbecue
	25054	Pince Barbecue 40 cm
	25056	Pinceau à marinade Barbecue
	25057	Pelle à poisson Barbecue
	25063	Racloir pour planchas Barbecue
	25061	Pince à grillades coudée
	25062	Pince à grillades droite

	25064	Pincette
	25065	Pince à arêtes
	25058	Seringue à sauce et marinade 50 ml
	25060	Ciseaux à volailles Barbecue
	25066	Thermomètre gourmet
	25067	Thermomètres à steak et viandes
	25068	Thermo-sonde numérique

	25070	Corbeille à rôtis et côtelettes
	25072	Corbeille avec brochettes (6 pièces)
	25079	Brochettes (6 pièces)
	25078	Grille-volailles
	25077	Planche à Barbecue – bois de cèdre (2 pièces)

	25073	Bacs à Barbecue – 3 pièces
	25071	Corbeille pour poisson
	25074	Pierre à pizza ronde 41 cm
	25075	Plaque à Barbecue ronde 40 cm

Vous trouverez d'autres accessoires pour barbecues sur le site Internet www.roesle-bbq.de

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig en volledig door, **voordat u de Houtskoolgrill in elkaar zet en gebruikt**. Bewaart u de handleiding alstublieft op een afgeschermde plek, zodat u de details van deze handleiding te allen tijde kunt nalezen. Alle instructies in deze bedieningshandleiding zijn onveranderd op te volgen.

Let op, gevaar! Wanneer u dit teken in de handleiding vindt, vragen wij u dringend bijzondere zorgvuldigheid te betrachten.

Waarschuwing voor heet oppervlak! Verbrandingsgevaar door heet oppervlak.
Altijd beschermende handschoenen dragen!

Het niet naleven van deze veiligheidsinstructies en voorzorgsmaatregelen kan tot zeer ernstige verwondingen of materiaalschades door brand of explosie leiden.

Let op! Gebruik overeenkomstig het doel:
Deze kogelgrill mag voor het grillen met houtskool voor de bereiding van etenswaren die gegrilld kunne worden, ingezet worden. Elk ander gebruik is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Ook gebruik van de houtskoolgrill als een haard is verboden.

VOORZICHTIG! GRILL ALTIJD BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN!

BIJ GEBRUIK DE GRILL ALTIJD IN DE GATEN HOUDEN!

Gebruik de RÖSLE kogelgrill alleen zoals beschreven.

Bij het grillen bestaat verhoogd brandgevaar. Houd voor een mogelijk ongeval of pech een brandblusser bij de hand.

VOORZICHTIG LEVENSGEVAAR! Voor het aansteken of opnieuw aansteken geen spiritus, benzine of andere licht brandbare vloeistoffen gebruiken! Slechts aansteek hulpmiddelen overeenkomstig EN 1860-3 gebruiken!

Verwijder voor het aansteken van de houtskool alle vloeistoffen die door de onderste ventilatieopening afgevloeid zijn, wanneer u aansteekvloeistof voor de houtskool gebruikt.

Doe geen aansteekvloeistof of met aansteekvloeistof geïmpregneerde houtskool op brandende, hete of warme houtskool. Sluit de aansteekvloeistof af na het gebruik en plaats deze op veilige afstand van de grill.

Bij het ontsteken van de kolen kunnen steekvlammen en explosieachtige ontploffingen ontstaan die tot levensgevaarlijke verwondingen kunnen leiden.

LET OP! Kinderen en huisdieren mogen zich nooit zonder toezicht in de buurt van een hete grill bevinden.

LET OP! Deze kogelgrill wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet bewogen worden.

Verdere belangrijke aanduidingen voor gevaar

→ Niet in gesloten ruimtes gebruiken, anders verzamelen zich giftige dampen, die tot zware of zelfs dodelijke verwondingen kunnen leiden.

→ Gebruik deze grill uitsluitend in de open lucht op een goed geventileerde plek. Gebruik de grill niet in een garage, in een gebouw, in verbindingsgangen tussen gebouwen of aan op andere wijze ombouwde plekken.

→ Gebruik de grill nooit onder brandbare daken, carports, enz.

→ Een ondeskundige montage kan gevaren veroorzaken. Houdt u zich alstublieft nauwkeurig aan deze separaat, bijgevoegde montagehandleiding. Gebruik deze grill pas, wanneer alle delen correct gemonteerd zijn. Zorg er voor het aansteken van de grill voor, dat de asopvangbak correct onder de kogel van de grill vastgemaakt is.

→ Ga bij de omgang met de grill voorzichtig te werk. De grill wordt warm bij het grillen. Laat de grill tijdens het gebruik nooit onbeheerd.

→ Deze kogelgrill wordt erg heet en mag tijdens het gebruik alleen met grillhandschoenen en alleen aan de voor de bediening bestemde plaatsen vastgenomen worden.

→ Draag bij het grillen en bij het instellen van de ventilatieopeningen, alsook bij het gebruik van barbecue aanstekers altijd barbecuehandschoenen.

→ Wacht tot de grill is afgekoeld, voor u hem verplaatst.

→ Breng geen verandering aan de produkt aan.

→ Beschadigde apparaten ofwel beschadigde accessoires mogen niet meer worden gebruikt.

→ De fabrikant kan niet voor schades aansprakelijk worden gesteld, di door onjuist of lichtzinnig gebruik ontstaan.

→ De fabrikant draagt geen verantwoordelijikheid voor schades, die bij het gebruik van het apparaat optreden evenals voor klachten van derden.

→ Alleen voor privégebruik!

→ Gebruik deze grill alleen op een afstand van minimaal 1,5 m. van brandbaar materiaal.

→ Doe de briketten of houtskool altijd in de houtskoolkorf of op het onderste houtskoolrooster.

→ Doe de houtskool niet direct op de bodem van de kogel.

→ Draag tijdens het aansteken of het gebruik van de grill geen kleding met los hangende mouwen.

→ Bescherm u tegen vonken en hete vetspatten. Ter bescherming van de kleding raden we u aan om een grillschort te dragen.

→ Plaats de grill altijd op een stevige, beschutte vlakke ondergrond.

→ Neem tijdens het aansteken en opstoken van de houtskool de deksel er af.

→ Test nooit door het aanraken van grill- of houtskoolrooster van as, houtskool of van de grill, of deze warm zijn.

→ Giet geen water in de grill ter onderdrukking van steekvlammen of om de gloed in de grill te blussen. Door te blussen met water kan het geëmailleerde oppervlak beschadigd worden. Sluit in plaats daarvan de onderste ventilatieopening zo ver als nodig is en zet de deksel op de kogel.

→ Blus de kolen na het grillen door alle ventilatieopeningen te sluiten en het deksel op de kogel te zetten.

→ Bij het bereiden van gerechten, instellen van de ventilatieopeningen, navullen van houtskool en bij het hanteren van de thermometer of deksel moet u altijd barbecuehandschoenen dragen. Gebruik barbecuebestek met lange, hittebestendige grepen.

→ Doet u nooit hete as of nog gloeiende briketten bij het afval. Er bestaat brandgevaar. Doet u de as en koolresten pas bij het afval als deze volledig uitgedoofd en afgekoeld zijn.

→ As nooit opzuigen!

→ Houd de grillplaats vrij van ontvlambare gassen en vloeistoffen (bijv. brandstof, alcohol, enz.) en andere brandbare materialen.

→ Bekijk altijd de bijbehorende handleiding bij het aansteken van de houtskool met gebruik van een elektrische aansteker.

→ Houd elektrische snoeren weg van de hete oppervlaktes van de grill, en van druk belopen plekken.

→ Dor het gebruik van alcohol en/of al dan niet voorgeschreven medicijnen kan het vermogen van de gebruiker tot correcte montage en veilig gebruik van de grill worden beïnvloed.

→ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte geestelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij zij er door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht gehouden wordt, of zij instructies hebben gekregen hoe het apparaat gebruikt moet worden.

→ De RÖSLE kogelgrill is niet voor de montage in of op caravans, campers en/of boten bedoeld.

→ Nooit de grillkamer met folie bedekken. Dit zou ertoe kunnen leiden dat het vet niet kan weglopen, zich op de folie verzamelt en begint te branden.

→ LET OP, door het bedekken van de grill met aluminiumfolie wordt de luchtstroom belemmerd. Gebruik in plaats daarvan bij de indirecte methode lekschalen, om uit het vlees druppelend sap op te vangen.

→ Gebruik geen scherpe en spitse voorwerpen om het grillrooster te reinigen of om de as te verwijderen. Het oppervlak kan anders beschadigd worden.

→ Gebruik geen scherpe reiniger op het grillrooster of op het grill. Het oppervlak kan anders beschadigd worden.

→ Beweeg de grill niet over grotere afstapjes/traptreden of zeer ongelijk terrein.

→ De grill moet regelmatig grondig gereinigd worden.

→ Om de grillproducten en de grill te beschermen, moet geen hogere temperatuur dan 300°C / 626°F worden bereikt. Te hoge temperaturen kunnen onderdelen van de grill vervormen.

→ LET OP! De maximale hoeveelheid houtskool bedraagt:
Grill met Ø 50 cm: max. 1,5 kg houtskool
Grill met Ø 60 cm: max. 2,5 kg houtskool

→ Ontstaande (chemische/giftige) bijproducten tijdens het grillproces kunnen, in het bijzonder bij ondeskundige behandeling of gebruik van niet geschikt aanmaakmiddelen, tot schade aan de gezondheid leiden. Deze kunnen tot kanker, zwangerschapsproblemen en andere gevolgschaden leiden.

Zeer geëerde RÖSLE klant,

hartelijk dank, dat u een hoogwaardige kogelgrill van RÖSLE hebt gekozen. Een goede keuze. En een beslissing voor een duurzaam kwaliteitsproduct. Leest u alstublieft volgende productinformaties, richtlijnen voor optimaal gebruik en onderhoud evenals veiligheidsrichtlijnen, zodat u gedurende vele jaren plezier heeft.

Alle voordelen op een rijtje:

→ Practisch dekselscharnier in 45°-hoek

→ Comfortabele werkhoogte van 84 cm voor ergonomisch werken

→ Grote, goed afleesbare dekselthermometer, aanduiding in °C en °F

→ Hoog deksel, biedt voldoende plaats voor accessoires en de grillproducten

→ De dekselhandgreep is zo geplaatst, dat hij niet heet wordt

→ Kogel uit hoogwaardig staal, geheel geëmailleerd

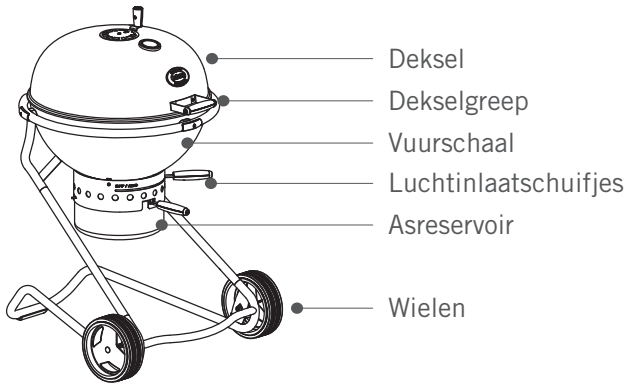
→ Opklapbaar grillrooster: midden: voor eenvoudiger behandeling en reiniging,
opzij: voor het bijvullen van de kool tijdens het grillen

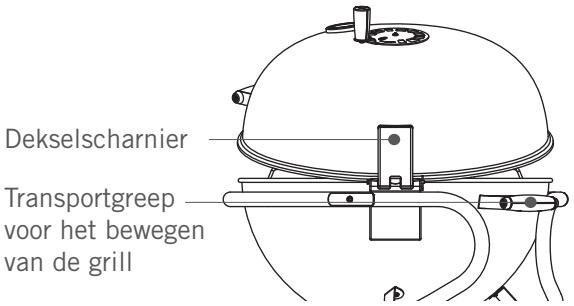
→ Ruim bemeten asopvangbak met greep voor eenvoudig losmaken en vervoer

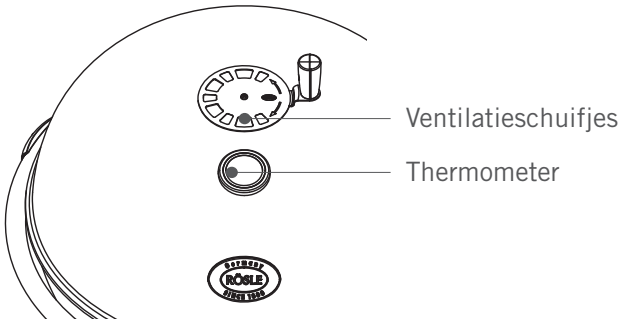
→ Ventilatieopening met precieze instelling (Openen verhoogt de temperatuur en sluiten vermindert ze)

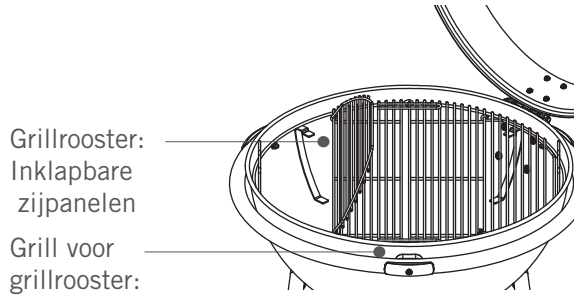
→ Stevige, lichtlopende wielen (Ø 20 cm) met rubberbanden, garanderen moeiteloos vervoer op oneffen ondergrond

1. De RÖSLE kogelgrill in detail









2. Ingebruikname voor het grillen

Zet de RÖSLE kogelgrill op een rechte en stevige ondergrond. Let er voor het aansteken van de kool op, dat de asopvangbak juist geplaatst is en alle ventilatieschuifjes geopend zijn. Wij raden aan, voor het aansteken in plaats van aansteekvloeistof verkrijgbare grill aanmaakblokjes (volgens EN 1860-3) te gebruiken. Om een hoge en constante hitte te bereiken, beveelt RÖSLE het gebruik van kwalitatief hoogwaardige houtskool briketten of houtskool aan. Let bij houtskool op geteste kwaliteit met het DIN-Logo. Bewaar deze op een droge plek.

Voor een grilltijd van 1 uur hebt u ca. 1 kg normale houtskool briketten nodig, bij houtskool hebt u een hoeveelheid van ca. 1,5 kg nodig. LET OP! De maximale hoeveelheid houtskool bedraagt:
→Grill met Ø 50 cm: max. 1,5 kg houtskool
→Grill met Ø 60 cm: max. 2,5 kg houtskool
Laat bij het eerste gebruik de brandstof minimaal 30 minuten met gesloten deksel doorgloeien.

2.1 ⚠ Opwarmen van de grill met houtskoolrooster

Plaats het houtskoolrooster, leg de gebruikelijke aanmaakblokjes er op en steek deze aan. Gebruik daarvoor echter geen vloeistoffen als benzine, spiritus of vergelijkbare vloeibare brandstoffen. Zodra de aanmaakblokjes branden, kunnen deze nu bij voorkeur met houtskoolbriketten worden bedekt. Let er op, dat de brandende houtskoolbriketten niet rechtstreeks met de wanden van de grill in contact komen. Laat de kool bij geopend deksel ca. 30–45 minuten branden, tot ze gelijkmatig gloeit en door een witte aslaag is omgeven. Begin dan pas met het grillen.

Doe nooit brandvloeistof of daarmee doordrenkte kool op hete of warme kolen!

2.2 Eenvoudige stappen tot professioneel grillen

→ Lees het recept door en zoek de instructies voor het inrichten van de grill. Met de RÖSLE kogelgrill staan u twee bereidingswijzen ter beschikking direct of indirect Op de volgende pagina's vindt u specifieke instructies.

→ Probeer niet tijd te sparen, door de gerechten te vroeg op de grill te leggen, wanneer van deze nog niet de juiste grilltemperatuur heeft bereikt. Laat de houtskool branden, tot zich een lichte grijze aslaag op de kool gevormd heeft (laat de ventilatieschuifjes open, zodat dat vuur niet uitgaat).

→ Gebruik een grillspatel of een grilltang, maar geen vork. Er komt braadvocht vrij en daarmee aroma, welke de grillproducten laat uitdrogen.

→ Controleer, of de grillproducten op de grill passen, voordat u de deksel sluit. Een afstand van ca. 2 cm tussen de afzonderlijke gerechten is ideaal.

→ Open het deksel niet steeds, om naar de grillproducten te kijken. Bij elk oplichten van de deksel gaat warmte verloren, d.w.z. dat het eten langer nodig heeft, om op tafel te komen.

→ Draai de grillproducten slechts een keer om, als het recept dat verlangt.

→ Als u de deksel van de grill sluit, kunnen zich geen vlammen onder de grillproducten vormen, u beperkt de bereidingstijd en u krijgt betere grillresultaten.

→ Druk etenswaren, als bijv. een burger nooit vlak. Daardoor wordt het vleesvocht er uitgedrukt en het grillproduct droogt uit.

→ Als u uw etenswaren licht met olie insmeert, worden ze gelijkmatiger bruin en kleven ze niet aan het grillrooster. Kwast of sproei alleen uw grillproducten met olie in en niet het grillrooster.

Opmerking:
Was uw handen en het bestek grondig met heet water en wasmiddel, voor en nadat u vers vlees, vis of gevogelte verwerkt. U kunt als alternatief ook wegwerphandschoenen gebruiken.
Leg nooit bereide etenswaren op de zelfde plaat, waar rauwe etenswaren gelegen hebben.
Ontdooi uw grillproducten niet bij kamertemperatuur, maar alleen in de koelkast.

3. Garen met de RÖSLE kogelgrill

3.1 Voorbereiden van de grill.

→ Open alle ventilatieschuifjes en het deksel, voor u het vuur aansteekt.

→ **Opmerking:** Verwijder indien gewenst verzamelde as uit het onderste deel van de grill (alleen na volledig uitdoven van de kolen). Houtskool heeft voor het branden zuurstof nodig. Controleer, of de ventilatieopeningen vrij van vervuiling zijn.

→ Plaats grill aanmaakblokjes onder de laag houtskool en steek deze aan. (Gebruik uitsluitend aansteekmiddelen volgens DIN EN 1860-3!)

→ Begin niet met het grillen, voor de kolen met een lichte aslaag overtrokken zijn. Dit duurt ca. 30 - 45 minuten. Verdeel aansluitend de kolen door middel van een lange tang of van een kolenschep overeenkomstig de door u gewenste grillmethode.

Tip: Voor extra rookaroma kunt u rookchips of verse kruiden als rosmarijn, tijm of laurierblaadjes in de gloed doen. Leg direct voor het begin met grillen het hout of de kruiden rechtstreeks op de kolen.

3.2 Directe methode

Bij de directe methode wordt de etenswaar rechtstreeks boven de voorbereidde kolen bereid. Etenswaren, die minder dan 25 minuten voor de bereiding nodig hebben, worden met de directe methode gegrild. Voor een gelijkmatig doorgaren moet het grillproduct na de helft van de bereidingstijd een keer omgedraaid worden. Dit zijn z. B. Biefstukken, karbonades, vleesspiezen en groente.

→ Open alle ventilatieschuifjes

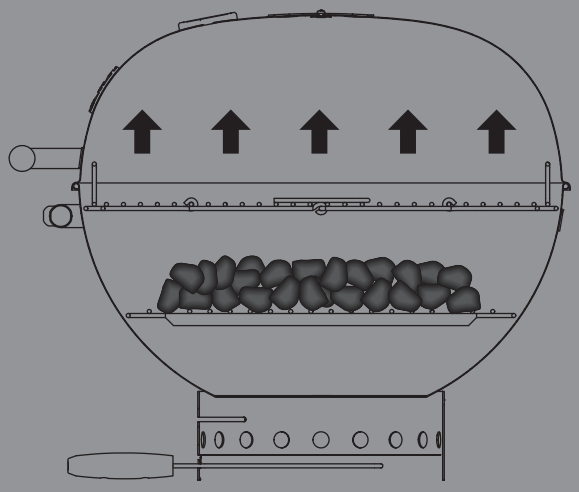
→ Plaats grill aanmaakblokjes op het houtskoolrooster en steek deze aan.

→ Vul de aanbevolen hoeveelheid aan houtskool of briketten in het midden van het houtskoolrooster of in de barbecue aansteker van RÖSLE (optioneel verkrijgbaar)

→ Steek de houtskool aan. Laat het deksel open, tot de houtskool licht met grijze as overtrokken is, dit duurt ca. 30 -45 minuten.

→ Verdeel de hete houtskool met een grilltang of een kolenschepje gelijkmatig op het houtskoolrooster

→ Plaats het grillrooster boven de kolen. Gebruik daarvoor alstublieft barbecuehandschoenen



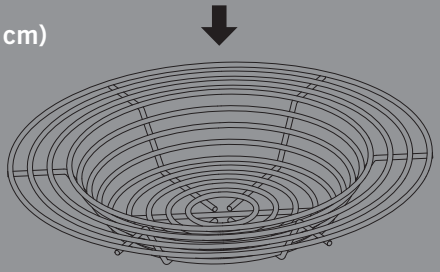
→ Leg de etenswaren op het grillrooster

→ Sluit het deksel (dekselontluchting en ventilatieopening op de ketel geopend). In van Grillhandleiding in deze brochure vindt u aanbevolen bereidingstijden

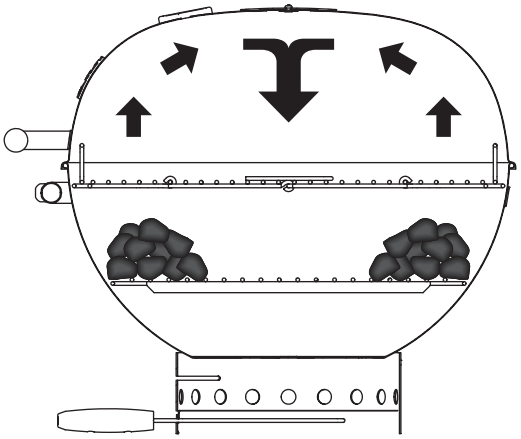
Indien gewenst kan voor deze bereidingsmethode de deksel geopend blijven of ook gedemonteerd worden. Verwijder daarvoor in koude toestand van de grill aan het dekselscharnier de splitpen en trek de verbindingsbout uit de scharnierhelften. Nu de splitpen weer in de bout schuiven en veilig opbergen. De deksel kan nu niet meer gebruikt worden, tot de grill weer afgekoeld is. Indien gewenst het deksel weer op de koude grill monteren.

Directe methode met draairooster (standaardtoebehoren bij de kogelgrill 50 cm)

Draai het rooster zodanig dat de uitsparing in het midden is en ontsteek de aanbevolen hoeveelheid kolen zoals hierboven beschreven met behulp van grillaanmaakblokjes. Doe hierbij de kolen in de uitsparing in het midden van het grillrooster.

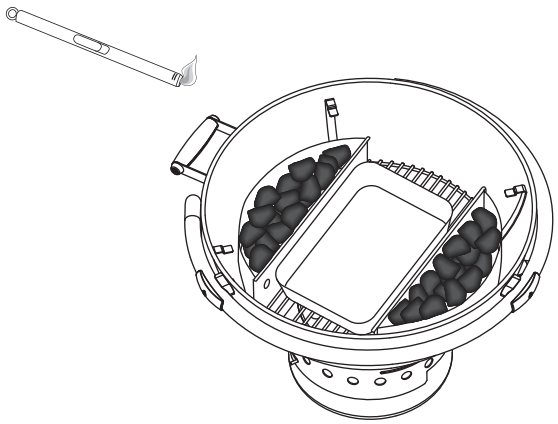


3.3 Indirecte methode



De indirecte methode is geschikt voor etenswaren, die langer dan 25 minuten bereidingstijd nodig hebben of de zo mals zijn, dat ze bij een directe grillmethode uitdrogen of zouden aanbranden. Bij het indirecte grillen wordt de gloeiende kool zijdelings onder het grillproduct op het houtskoolrooster geplaatst.
De hitte stijgt naar boven, circuleert en wordt door de opgezette deksel gereflecteerd. Het grillproduct wordt
langzaam en gelijkmatig van alle kanten geaard. Het hoeft niet te worden omgedraaid.
De volgende etenswaren zijn geschikt voor het indirecte grillen: stukken braadvlees, stukken gevogelte met bot en hele vissen maar ook malse visfilets.

Opmerking: Bij vlees, dat langer dan een uur bereidingstijd nodig heeft, moet indien gewenst meer houtskool aan de zijkanten toegevoegd worden (zie volgende tabel). Door middel van het opklapbare grillrooster kan houtskool eenvoudig bijgevuld worden. Wacht ca. 10 min. bij open deksel tot deze volledig branden. Daarna het deksel weer sluiten en het gaarproces voortzetten.
Tip: Als u een barbecue aansteker gebruikt, kunnen de kolen ook daar tot gloeien gebracht worden. Dan kan na het bijvullen het gaarproces meteen voortgezet worden.



→ Open alle ventilatieschuifjes

→ Plaats de houtskoolkorven in het midden van de grill en leg de grill aanmaakblokjes (gebruik uitsluitend aansteekmiddelen volgens DIN EN 1860-3!) in de houtskoolkorf. Steek deze nu aan.

→ Vul de aanbevolen hoeveelheid aan houtskool of briketten in gelijke delen in de houtskoolkorf.

→ Laat het deksel open, tot de houtskool licht met grijze as overtrokken is, dit duurt ca. 30 -45 minuten.

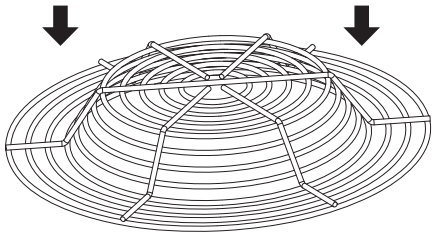
→ Verdeel de houtskoolkorven met een grilltang zijdelings (links en rechts van de dekselhandgreep) aan de rand van kogel. zie Afbeelding!!!

→ Plaats het grillrooster boven de kolen. Gebruik daarvoor alstublieft barbecuehandschoenen

→ Leg de etenswaren op het grillrooster.

→ Sluit het deksel (dekselontluchting en ventilatieopening op de ketel geopend). In de grillhandleiding in deze brochure vindt u aanbevolen gaartijden.

Indirecte methode met draairooster (standaardtoebehoren bij de kogelgrill 50 cm)



Draai het rooster zodanig dat de uitsparing aan de buitenste rand is en ontsteek de aanbevolen hoeveelheid kolen zoals hierboven beschreven met behulp van grillaanmaakblokjes. Doe hierbij de kolen cirkelvormig resp. links en rechts in de buitenste uitsparing.

3.4 Ventilatiesysteem

De RÖSLE kogelgrill bezit het optimale ventilatiesysteem voor het grillen met houtskool, omdat door twee ventilatieopeningen (boven- en onderaan) de luchttoevoer – en hiermee de temperatuur – efficiënt geregeld kan worden.

→ Voor de bediening van de bovenste ventilatie schuift u de ventilatieschuif aan de greep in de positie die u wenst.

→ Bij de onderste ventilatie schuift u de hendel op "OFF", hoog, middel of laag (herkenbaar aan de vlamsymbolen).

→ Om juist te branden en de gewenste temperatuur te verkrijgen, heeft houtskool een gepaste luchttoevoer nodig. Als u de kolen wilt ontsteken, zet u de hendel van de onderste ventilatie op "hoog" en opent u het deksel volledig. Zo komt er voldoende lucht in de grill om de kolen snel te ontsteken.

→ De bereikte grilltemperatuur hangt van verschillende factoren af, zoals bijv. luchttoevoer, kwaliteit van de grillkolen, hoeveelheid grillkolen en omgevingstemperatuur.

→ Afhankelijk van de gebruikte grilltechniek hebt u een hogere of lagere temperatuur in de grill nodig. Een hogere luchttoevoer zal een verhoogde temperatuur tot gevolg hebben, minder luchttoevoer maakt het grillen met een lagere temperatuur mogelijk.

→ Om de temperatuur te verhogen, zet u de onderste ventilatie op "hoog" en opent u de bovenste ventilatie compleet. Om een lagere temperatuur te bereiken, zet u de onderste ventilatie op "laag" en opent u de bovenste ventilatie slechts gedeeltelijk.

→ Als u uw grill gebruikt, zult u na verloop van tijd ontdekken welke ventilatie-instelling voor uw grilltechniek en de gebruikte grillproducten het meest geschikt is.

→ Om het vuur te blussen, sluit u de onderste en de bovenste ventilatie-opening compleet.

3.5 Grillhandleiding

De volgende gegevens voor stukken, diktes, gewichten en grilltijden stellen richtlijn en geen vaste regels voor. Grilltijden worden door hoogte, wind, buitentemperatuur en de gewenste gaarheidsgraad beïnvloed.

Grill biefstukken, visfilets, kipfilets en groente met de directe methode aan de hand van de in de tabel aangegeven tijd of tot de gewenste gaarheidsgraad en draai de etenswaren halverwege de tijd een keer om.

Grill stukken braadvlees, stukken gevogelte met bot, hele vissen en dikkere stukken met de indirecte methode met behulp van de in de tabel aangegeven tijd. Als alternatief kan een braadthermometer worden gebruikt, die de gewenste kerntemperatuur aangeeft. De grilltijden voor rund zijn gebaseerd op een gemiddelde garing (medium), als niet anders aangegeven wordt.

Rund	Dikte/Gewicht	Gaartijd	Temperatuur
Biefstuk: New York, Porterhouse, ribstuk, T-Bone of filet	2 cm dik	4–6	bij directe, hoge hitte
	4 cm dik	10–14 min.	bij directe, hoge hitte
	4 cm dik	6–8 min.	scherp aanbraden en aansluitend 8-10 minuten bij indirecte hoge hitte grillen
	5 cm dik	14–18 min.	bij directe, hoge hitte
	5 cm dik	6–8 min.	scherp aanbraden en aansluitend 8-10 minuten bij indirecte hoge hitte grillen
Biefstuk uit de flank	500g tot 700g, 2 cm dik	8–10 min.	bij directe, hoge hitte
Varken:	**Dikte/Gewicht**	**Gaartijd**	**Temperatuur**
Karbonade, zonder of met bot	2 cm dik	6–8 min.	bij directe, hoge hitte
	2,5 cm dik	8–10 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Ribbetjes, varken	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	bij directe, lage hitte
Ribben, spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 u.	bij directe, lage hitte
Ribben Country Style met bot	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 u.	bij directe, gemiddelde hitte
Gevogelte	**Dikte/Gewicht**	**Gaartijd**	**Temperatuur**
Kipfilet zonder huid en botten	170 g–230 g	8–12 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Kippenpoten zonder huid en botten	120 g	8–10 min.	bij directe, hoge hitte
Kipfilet met botten	280 g–350 g	30–40 min.	bij indirecte, gemiddelde hitte
Stukken kip met bot in de dijen		30–40 min.	bij indirecte, gemiddelde hitte
Kippenvleugels	50 g–80 g	18–20 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Haantje geheel	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	bij indirecte, gemiddelde hitte
Kalkoen geheel, zonder vulling	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 u.	bij indirecte, lage hitte
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 u.	bij indirecte, lage hitte
Vissen en zeevruchten	**Dikte/Gewicht**	**Gaartijd**	**Temperatuur**
Visfilet of schijven	per 1 cm	3–5 min.	bij directe, hoge hitte
	per 2,5 cm	8–10 min.	bij directe, hoge hitte
Vis geheel	500 g	15–20 min.	bij indirecte, gemiddelde hitte
	1,5 kg	30–45 min.	bij indirecte, gemiddelde hitte
Groente	**Dikte/Gewicht**	**Gaartijd**	**Temperatuur**
Maïs aan de kolf		10–15 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Paddenstoelen: shiitake of champignon / portabella		 8–10 min. 10–15 min.	 bij directe, gemiddelde hitte bij indirecte, gemiddelde hitte
Uien gehalveerd / in schijven	1,0 cm dik	8–10 min. 35–40 min.	bij directe, gemiddelde hitte bij indirecte, gemiddelde hitte
Aardappels: stuk / in schijven	1,0 cm dik	12–14 min. 45–60 min.	bij directe, gemiddelde hitte bij indirecte, gemiddelde hitte

4. Onderhoud, reiniging en opslag

→ Vergewist u zich dat de grill is afgekoeld, door de temperatuur van de thermometer te controleren.

→ Stel zeker, dat de kool geen enkele gloed meer heeft. Laat de houtskool voldoende lang afkoelen.

→ Neem het grillrooster en houtskoolrooster er uit.

→ Verwijder de as uit de kogel en uit de asopvangbak.

→ Reinig de grill met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel grondig met helder water na en droog de vlakken af.

→ De grillroosters hoeven niet na ieder gebruik gereinigd te worden. Week de deposito's eenvoudig met de RÖSLE Barbecue-reinigingsborstel of een zachte edelstaalborstel af. Veeg aansluitend met een vochtige doek na.

→ Voor een lange levensduur van uw grill raden wij aan, nadat de grill geheel afgekoeld is, deze met een passende RÖSLE afdekhoes tegen weersinvloeden te beschermen. Om stoffigheid te verhinderen de afdekhoes naar de regen verwijderen. Daarna grill en afdekkap volledig laten drogen.

Als u zich aan deze tips houdt, heeft u jarenlang plezier aan uw RÖSLE kogelgrill.

5. Garantie

Alle RÖSLE producten doorlopen van de ontwikkeling tot de serierijpheid vele fasen van planning en testen. In de productie en montage worden uitsluitend hoogwaardige materialen en grondstoffen evenals de modernste methode van kwaliteitsbewaking ingezet. Alleen zo kunnen wij zeker zijn, dat RÖSLE klanten de verwachte kwaliteit krijgen en de producten hen door de jaren heen veel plezier bezorgen.

Zou een artikel tegen de verwachting in niet aan deze eisen voldoen gelden volgende garantietijden:

Grill- en houtskoolrooster	2 jaar
Geëmailleerde grillkogel en deksel (Bij doorroesten en brandschades)	10 jaar
Alle overige delen	2 jaar

Voorwaarde daarvoor is, dat het artikel volgens de bijbehorende instructies opgebouwd en gebruikt wordt. RÖSLE staat het vrij, een aankoopbewijs te verlangen (Bewaart u daarom de rekening of kwitantie goed).

De beperkte garantie geldt alleen voor de reparatie of vervanging van onderdelen, die bij normaal gebruik defect raken. In geval RÖSLE de defecte toestand bevestigt en de reclamatie accepteert, zal RÖSLE het/de betroffen deel/delen kosteloos hetzij repareren dan wel vervangen. Als u een defect deel moet opsturen, dient u de verzendkosten vooruit te betalen, zodat RÖSLE het gerepareerde dan wel nieuwe deel kosteloos aan u terugzendt.

Deze beperkte garantie geldt niet voor storingen of problemen in gebruik veroorzaakt door ongeval, misbruik, verkeerd gebruik, verandering, verkeerde toepassing, overmacht, willekeurige beschadiging, verkeerde montage of verkeerd onderhoud dan wel verkeerde service. Bovendien is de garantie nietig, wanneer de normale onderhouds- en reinigingswerkzaamheden niet regelmatig uitgevoerd worden. Een verslechtering van de toestand of beschadiging vanwege extreme weersomstandigheden als hagel, aardbevingen of wervelstormen evenals kleurveranderingen als gevolg van direct zonlicht of contact met chemicaliën wordt eveneens niet door deze garantie gedekt.

Toepasselijke impliciete garanties van verkoopbaarheid of geschiktheid zijn tot de in deze uitdrukkelijk beperkte garantie genoemde garantietijden beperkt. In menige rechtsgebieden zijn deze beperkingen betreffende de geldigheidsduur van een impliciete garantie niet toelaatbaar, zo dat deze beperking in dat geval voor u niet van toepassing is.

RÖSLE neemt geen verantwoordelijkheid voor welke bijzondere, indirecte of gevolgschaden dan ook. In menige rechtsgebieden is een uitsluiting of beperking betreffende begeleidende of gevolgschades niet toelaatbaar, zo dat deze beperking uitsluiting in dat geval voor u niet van toepassing is.

Voor schades, die door de inzet en gebruik van RÖSLE-producten aan andere vreemde producten wegens ondeskundige bediening, montage of bijv. door een ongeluk ontstaan, kan geen aansprakelijkheid worden geaccepteerd.

RÖSLE machtigt geen personen of bedrijven, in zijn naam welke verplichtingen of aansprakelijkheid in verband met verkoop, inbouw, gebruik, demontage dan ook, om teruggave dan wel het vervangen zijn producten over te nemen. Dergelijke voorstellingen van zaken zijn voor RÖSLE niet verplichtend.

6. Afvalverwijdering

Uw nieuwe apparaat werd op weg naar u toe door de verpakking beschermd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en opnieuw te gebruiken. Helpt u alstublieft mee en voer de verpakking milieuvriendelijk af. Informeert u zich over actuele afvalverwijderingmethodes bij uw dealer of uw gemeentelijke afvalverwerkingsinstelling.

Verpakking en delen daarvan niet kinderen geven.

Verstikkingsgevaar door folies en andere verpakkingsmaterialen.

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Door milieuvriendelijke afvalverwerking kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw gebruikt worden. Informeert u bij uw stads- of gemeentelijke instanties naar mogelijkheden van een milieuvriendelijke en correcte afvoer van het apparaat.

7. Technische gegevens

	Kogelgrill 50 cm	**Kogelgrill 60 cm**
Uitrusting		
Deksel en vuurkom	geëmailleerd	geëmailleerd
Dekselscharnier	√	√
Dekselthermometer	√	√
Houtskoolkorf		√
Grillrooster	Edelstaal	Edelstaal
Grillrooster opklapbaar voor afwasmachine	√	√
Versterkt koolrooster	Draairooster	√
Lichtlopende wielen met rubberbanden	√	√
Grillgedeelte		
Grilloppervlak in cm^2	1885	2733
Diameter grillrooster in cm	49	59
Maten & Gewicht		
Breedte in cm	73	73
Diepte in cm	83	83
Hoogte in cm bij geopend deksel	142	152
Hoogte in cm bij gesloten deksel	103	108
Hoogte van het grillrooster	84	84
Gewicht in kg, ca.	23	26

8. Toebehoren

Volgend grill toebehoren is voor de RÖSLE grill verkrijgbaar:

Toebehoren en onderdelen

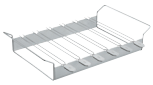
	25020	Beschermhoes voor barbecue 50 cm/20 in.
	25021	Beschermhoes voor barbecue 60 cm/24 in.
	25024	Hakenset (5 stuks)
	25025	Afzetplank voor barbecue 50 cm/20 in. and 60 cm/24 in.

	25030	Kolenstarter
	25031	Grill handschoenen
	25034	Barbecue-aansteker

Grillaccessoires

	25050	Barbecue-spatel
	25053	Barbecue-borstel
	25054	Barbecue-tang
	25056	Barbecue-kwast
	25057	Barbecue-visspatel
	25063	Barbecue/grill paletmes
	25061	Grilltang gebogen
	25062	Grilltang recht

	25064	Keukenpincet
	25065	Visontgrater
	25058	Marinadespuit
	25060	Barbecue wildschaar
	25066	Gourmet thermometer
	25067	Steak- and vleesthermometer
	25068	Braadthermometer digital

	25070	Braadrek
	25072	Braadrek met spiesen (6 stuks)
	25079	Grill spiesen (6 stuks)
	25078	Barbecue opzet voor gevogelte
	25077	Barbecue snijplank – Cederhout (2 stuks)

	25073	Grillschalen (set 3-delig)
	25071	Visrek
	25074	Pizzasteen rond 41 cm
	25075	Grillplaat rond 40 cm

Bijkomend grilltoebehoren en accessoires vindt u op www.roesle-bbq.de

CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Leggere con attenzione e integralmente le seguenti indicazioni, **prima di montare e utilizzare il barbecue a carbone di legno**. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. Osservare tutte le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni.

Attenzione: pericolo. Se si ritrova questo simbolo all'interno delle istruzioni per l'uso, è necessario prestarvi particolare attenzione.

Fare attenzione alle superifici calde. Pericolo di ustione. Superfici calde.
Indossare sempre guanti di protezione.

La mancata osservanza di queste indicazioni di sicurezza e delle misure precauzionali potrebbe causare incendi o esplosioni e conseguenti gravi danni a cose e persone.

Attenzione: non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quello indicato:
Questo barbecue può essere utilizzato per la preparazione di alimenti cotti alla griglia utilizzando carbone di legno. Qualunque altro utilizzo non è permesso e può risultare pericoloso. È vietato utilizzare del barbecue a carboni di legno come camino.

ATTENZIONE! TENERE SEMPRE IL BARBECUE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

NON LASCIARE IL BARBECUE INCUSTODITO DURANTE L'UTILIZZO.

Utilizzare il barbecue a sfera RÖSLE solo come descritto nel manuale.

Durante la griglia sussiste un elevato pericolo di incendio. Nell'eventualità di un incidente tenere a portata di mano un estintore.

ATTENZIONE PERICOLO DI MORTE! Non utilizzare alcol, benzina o altri liquidi facilmente infiammabili per accendere o riaccendere il barbecue. Utilizzare solamente gli accendifiamma conformi alla direttiva EN 1860-3.

Se si utilizza un accendifuoco liquido, rimuovere tutto il liquido che è defluito attraverso l'apertura inferiore per la ventilazione prima di accendere il carbone di legno.

Non aggiungere accendifuoco liquido o carbone di legno impregnato di liquido su carboni di legno accesi, caldi o tiepidi. Dopo l'utilizzo, chiudere bene l'accendifuoco liquido e posizionarlo in un luogo sicuro e lontano dal barbecue.

Accendendo la carbonella possono verificarsi fiammate e piccole esplosioni che possono causare lesioni mortali.

ATTENZIONE! Non lasciare bambini e animali nelle vicinanze di un barbecue acceso senza la supervisione di un adulto.

ATTENZIONE! Il barbecue a sfera diventa molto caldo e non deve essere spostato durante l'utilizzo.

Altre indicazioni di pericolo

→ Non utilizzare in luoghi chiusi, si creano vapori nocivi che possono causare danni gravi o mortali.

→ Utilizzare questo barbecue esclusivamente all'aperto in luoghi ben ventilati. Non utilizzare il barbecue in garage, edifici, corridoi di comunicazione tra edifici o altri luoghi chiusi.

→ Non utilizzare il barbecue sotto tetti, tettoie infiammabili, ...

→ Un montaggio non corretto può essere pericoloso. Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio allegate a parte. Utilizzare questo barbecue solamente quando tutti i componenti saranno montati regolarmente. Prima di accendere il barbecue, assicurarsi che il cassetto raccogli cenere sia correttamente fissato sotto la sfera del barbecue.

→ Maneggiare il barbecue con molta attenzione. Durante l'utilizzo, il barbecue si surriscalda. Non utilizzare mai il barbecue senza sorveglianza.

→ Questo barbecue rotondo diventa molto caldo; durante il funzionamento afferrare soltanto dalle parti necessarie per l'utilizzo ed esclusivamente servendosi di appositi guanti per barbecue.

→ Indossare sempre i guanti appositi durante l'utilizzo del barbecue, la regolazione delle aperture di ventilazione e l'utilizzo della ciminiera di accensione.

→ Prima di trasportalo, aspettare che si sia raffreddato.

→ Non modificare in alcun modo il prodotto.

→ Non riutilizzare gli apparecchi o gli accessori danneggiati.

→ Il produttore non è responsabile di danni causati da un utilizzo non conforme o sconsiderato.

→ Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dall'utilizzo dell'apparecchio nonché per contestazioni da parte di terzi.

→ Solo per utilizzo privato!

→ Utilizzare il barbecue ad almeno 1,5 m di distanza da materiale infiammabile. Per materiali infiammabili si intende (tra gli altri) legno, pavimenti in legno trattati, terrazze in legno e prefabbricati in legno.

→ Mettere sempre le bricchette o i carboni di legno nei contenitori per carbone oppure nella griglia inferiore per carboni di legno.

→ Non porre mai il carbone di legno direttamente sulla base della sfera.

→ Durante l'accensione o l'utilizzo del barbecue non indossare capi d'abbigliamento con maniche ampie.

→ Proteggersi da scintille e schizzi di grasso bollente. Per non danneggiare gli indumenti si consiglia di indossare un grembiule per barbecue.

→ Posizionare il barbecue su una superficie stabile, piana e protetta dal vento.

→ Durante l'accensione dei carboni di legno, rimuovere il coperchio.

→ Non toccare mai la graticola del barbecue o la griglia del carbone di legno, la cenere, il carbone di legno o il barbecue stesso per controllare che siano tiepidi.

→ Non aggiungere acqua per estinguere le fiamme oppure per spegnere la brace nel barbecue. L'acqua potrebbe danneggiare la superficie smaltata in porcellana. Al contrario, quando serve, chiudere l'apertura inferiore per l'aerazione e abbassare il coperchio sulla sfera.

→ Dopo aver finito di grigliare, spegnere i carboni chiudendo tutte le aperture per l'aerazione e posando il coperchio sulla sfera.

→ Indossare sempre gli appositi guanti durante la preparazione delle pietanze, la regolazione delle aperture per l'aerazione, il posizionamento dei carboni di legno e l'utilizzo del termometro o del coperchio. Utilizzare dei forchettoni per barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.

→ Non gettare mai cenere calda o bricchette ancora accese, potrebbe generarsi un incendio. Gettare la cenere e i resti di carboni solo dopo che questi si sono spenti e raffreddati completamente.

→ Non aspirare la cenere con l'aspirapolvere.

→ Non lasciare sulla superficie del barbecue gas e liquidi infiammabili (ad esempio carburante, alcol, ecc) e altri materiali infiammabili.

→ Durante l'accensione dei carboni con un accendifiamma elettrico, osservare le istruzioni per l'uso allegate.

→ Tenere i cavi elettrici lontano dalle superfici incandescenti del barbecue e da punti di passaggio.

→ Il consumo di alcol e/o l'utilizzo di farmaci con o senza obbligo di ricetta possono influenzare la capacità dell'utente di montare il barbecue secondo le prescrizioni e di utilizzarlo in modo sicuro.

→ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o psichiche oppure con poca esperienza e/o conoscenza. Per la loro incolumità, queste persone devono essere controllate da altre persone responsabili, oppure devono ricevere istruzioni su come utilizzare l'apparecchio.

→ Il barbecue a sfera RÖSLE non è adatto all'utilizzo in o su caravan, in roulotte e/o in barca.

→ Non coprire mai il vano griglia con la pellicola. Potrebbe accadere che il grasso non coli, che si raccolga nella pellicola e che inizi a bruciare.

→ ATTENZIONE, coprire la parte interna del barbecue con una pellicola di alluminio impedisce il passaggio dell'aria. Nei metodi di cottura indiretti, per raccogliere il liquido che fuoriesce dalla carne è preferibile utilizzare vaschette apposite.

→ Non utilizzare oggetti taglienti e appuntiti per pulire la graticola o per rimuovere la cenere. In caso contrario, la superficie potrebbe danneggiarsi.

→ Non utilizzare detergenti aggressivi sulle graticole o sul barbecue. In caso contrario, la superficie potrebbe danneggiarsi.

→ Non spostare il barbecue su grandi sporgenze/scale o su terreni particolarmente scoscesi.

→ Pulire il barbecue regolarmente e a fondo.

→ Per proteggere gli alimenti e il barbecue, non raggiungere una temperatura superiore a 300°C / 626°F. A temperature alte alcune parti del barbecue potrebbero deformarsi.

→ ATTENZIONE! La capacità massima di carbone di legna ammonta a:
barbecue con diametro di 50 cm: max. 1,5 kg di carbone di legna
barbecue con diametro di 60 cm: max. 2,5 kg di carbone di legna

→ I sottoprodotti (chimici/tossici) originati durante la cottura sulla griglia, in particolare in caso di applicazione o utilizzo di accendifiamma non adatti, possono causare danni alla salute. (tumori, problemi in gravidanza e altri danni).

Gentile cliente RÖSLE,

la ringraziamo per aver scelto il prezioso barbecue di casa RÖSLE. Un'ottima scelta. Una scelta per un prodotto di qualità e di lunga durata. Per restare soddisfatto negli anni con questo prodotto, legga le seguenti informazioni, le indicazioni per un utilizzo e una cura ottimali e i consigli per la sicurezza.

Uno sguardo ai vantaggi:

→ Pratico coperchio a cerniera in angolo di 45°

→ Comoda altezza di 84 cm per un lavoro ergonomico

→ Termometro nel coperchio grande e leggibile, indicazione in °C e °F

→ Coperchio più alto per uno spazio sufficiente per accessori e alimenti

→ La maniglia del coperchio è posizionata in modo da non surriscaldarsi

→ Sfera in acciaio pregiato, completamente smaltata in porcellana

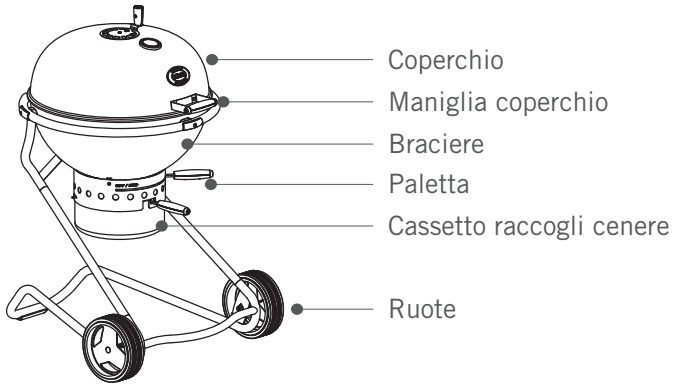
→ Graticola pieghevole: al centro: per utilizzo e pulizia più semplici,
nel lato: per aggiungere carbone durante la cottura

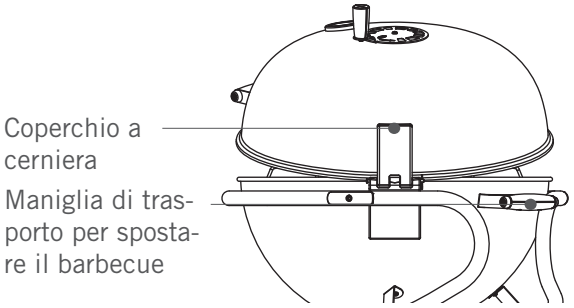
→ Cassetto raccogli cenere particolarmente ridotto con maniglia per estrazione e trasporto semplificati

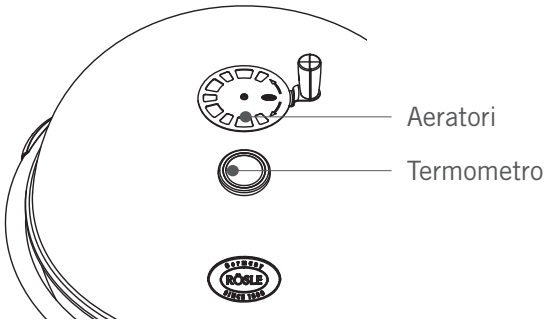
→ Apertura per aerazione con precisa regolazione (aprendola la temperatura aumenta e chiudendola diminuisce)

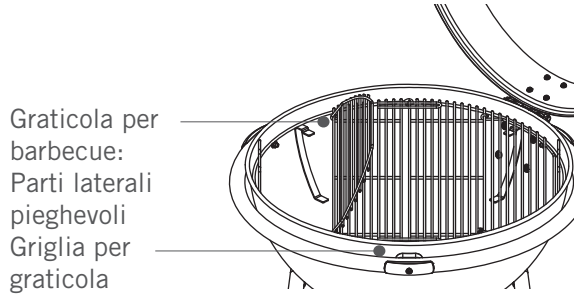
→ Le ruote stabili e leggere (Ø 20 cm) con gommatura garantiscono un trasporto senza sforzi sulle superfici non piane

1. Il barbecue a sfera RÖSLE in dettaglio









2. Messa in funzione dei barbecue

Posizionare il barbecue a sfera RÖSLE su una superficie piana e stabile. Prima di accendere i carboni, assicurarsi che il cassetto raccogli cenere sia posizionato correttamente e che tutti gli aeratori siano aperti. Si consiglia di utilizzare cubetti accendifiamma (secondo la EN 1860-3) di uso commerciale, anziché il liquido. Per raggiungere un calore elevato e costante, RÖSLE consiglia l'uso di bricchette per carboni di legno o carboni di legno di qualità. Per quanto riguarda i carboni, controllare la qualità verificando la presenza del logo DIN. Conservarli in un luogo asciutto.

Per un'ora di cottura, è necessario circa 1 kg di bricchette per carbone di uso commerciale oppure 2,5 kg di carbone di legno. ATTENZIONE! La capacità massima di carbone di legna ammonta a:
→barbecue con diametro di 50 cm: max. 1,5 kg di carbone di legna
→barbecue con diametro di 60 cm: max. 2,5 kg di carbone di legna
Al primo utilizzo, lasciare infiammare il combustibile per almeno 30 minuti a coperchio chiuso.

2.1 ⚠ Accendere il barbecue con il braciere per carboni di legno

Posizionare la griglia per carboni di legno, ricoprirla con cubetti accendifiamma di uso commerciale e accenderli. Non utilizzare liquidi come benzina, alcol o combustibili simili. Non appena i cubetti accendifiamma cominciano a bruciare, questi possono essere ricoperti preferibilmente con bricchette per carboni di legno. Fare attenzione che le bricchette per carboni di legno accese non entrino in diretto contatto con le pareti del barbecue. Far bruciare i carboni con coperchio aperto per circa 30–45 minuti, finché non brucino uniformemente e siano circondati da uno strato bianco di cenere. A questo punto, cominciare a grigliare.

Non aggiungere liquido accendifiamma o carboni impregnati di esso su carboni caldi o tiepidi.

2.2 Diventare un professionista del barbecue è semplice

→ Leggere la ricetta e cercare le indicazioni per disporre il barbecue. Con il barbecue a sfera RÖSLE i clienti possono scegliere tra due metodi di cottura – diretta o indiretta. Nelle seguenti pagine sono disponibili specifiche indicazioni.

→ Non cercare di risparmiare tempo ponendo gli alimenti troppo presto sul barbecue, se questo non ha ancora raggiunto la giusta temperatura. Far bruciare i carboni di legno, finché non si crea un leggero strato di cenere grigio sui carboni (lasciare aperti gli aeratori in modo che il fuoco non esca).

→ Utilizzare una paletta o una pinza, ma mai forchette. Il liquido di cottura, e quindi l'aroma, fuoriescono, facendo seccare gli alimenti.

→ Prima di chiudere il coperchio controllare che sulla griglia ci sia abbastanza spazio per gli alimenti: l'ideale è una distanza di circa 2 cm tra i singoli alimenti.

→ Non aprire più il coperchio per controllare il cibo. Ogni volta che questo viene aperto, si riscontra una perdita di calore, quindi sarà necessario più tempo affinché le pietanze siano pronte.

→ Girare gli alimenti una sola volta, come indicato nella ricetta.

→ Quando il coperchio del barbecue viene chiuso, potrebbero non crearsi fiamme sotto gli alimenti, ciò riduce il tempo di cottura e permette di ottenere un risultato migliore.

→ Non schiacciare troppo gli alimenti, ad esempio un hamburger, altrimenti il liquido della carne fuoriesce e il cibo risulterà secco.

→ Se gli alimenti vengono leggermente spalmati di olio, si dorano e contemporaneamente non si attaccano alla graticola. Spennellare o irrorare con olio solo gli alimenti e non la graticola stessa.

Note:
Lavare bene le mani e le posate con acqua calda e detergente, prima e dopo il contatto con carne, pesce o pollame. In alternativa è possibile utilizzare anche guanti usa e getta.
Non posizionare alimenti già cotti sulla stessa piastra in cui sono posti gli alimenti crudi.
Non scongelare gli alimenti a temperatura ambiente, ma in frigorifero.

3. Arrostire con il barbecue a sfera RÖSLE

3.1 Preparazione del barbecue

→ Aprire tutti gli aeratori e il coperchio prima che il fuoco si accenda.

→ **Note:** Se necessario, rimuovere la cenere accumulata dalla parte inferiore del barbecue (solo dopo il completo spegnimento dei carboni). Il carbone di legno per accendersi ha bisogno di ossigeno. Controllare che le aperture per l'aerazione siano prive di sporco.

→ Posizionare i cubetti accendifiamma sotto lo strato di carboni di legno e accenderli. (Utilizzare solamente accendifiamma, come da DIN EN 1860-3!)

→ Non iniziare la cottura prima che il carbone venga ricoperto da un leggero strato di cenere. Questo processo dura ca. 30–45 minuti. Posizionare i carboni mediante una lunga pinza o una paletta per carboni in base al metodo di grigliatura desiderato.

Consiglio: Per un'ulteriore aromatizzazione, è possibile utilizzare essenze di legno per affumicatura o erbe aromatiche fresche come rosmarino, timo o foglie di alloro sulla brace. Posizionare il legno o le erbe direttamente sui carboni prima dell'inizio della cottura.

3.2 Metodi diretti

Con i metodi diretti, gli alimenti vengono cotti direttamente sui carboni precedentemente preparati. Con il metodo diretto si grigliano gli alimenti che necessitano di meno di 25 minuti di cottura. Per una grigliatura uniforme, girare gli alimenti una volta a metà del tempo di cottura. Un esempio: bistecche, costolette, spiedini e verdure.

→ Aprire tutti gli aeratori

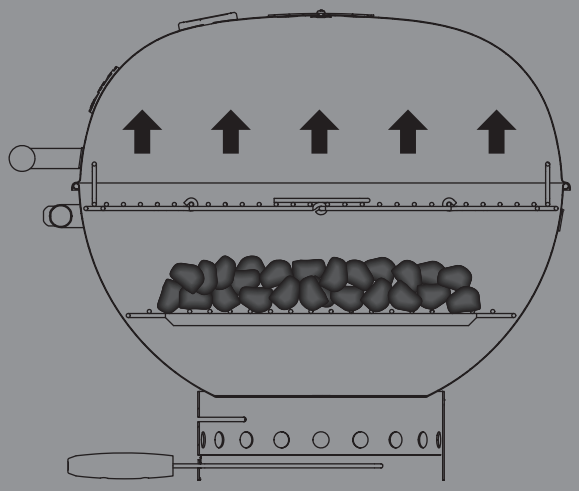
→ Posizionare i cubetti accendifiamma sul braciere per carboni di legno e accenderli.

→ Introdurre la quantità consigliata di carbone di legno o bricchette al centro della griglia per carboni di legno o nella ciminiera di accensione RÖSLE (disponibile come optional)

→ Accendere i carboni di legno. Lasciare aperto il coperchio finché i carboni di legno non vengano leggermente coperti da cenere grigia, saranno necessari circa 30–45 minuti.

→ Distribuire uniformemente i carboni di legno bollenti sulla griglia per carboni di legno utilizzando una pinza o una paletta

→ Posizionare la graticola del barbecue sopra i carboni. Utilizzare gli appositi guanti



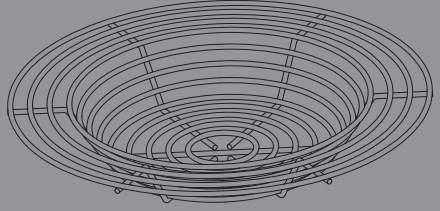
→ Posizionare gli alimenti sulla graticola del barbecue

→ Chiudere il coperchio (filtro per aria del coperchio e apertura per aerazione sul recipiente). Nelle istruzioni presenti in questa brochure sono indicati i tempi di grigliatura consigliati

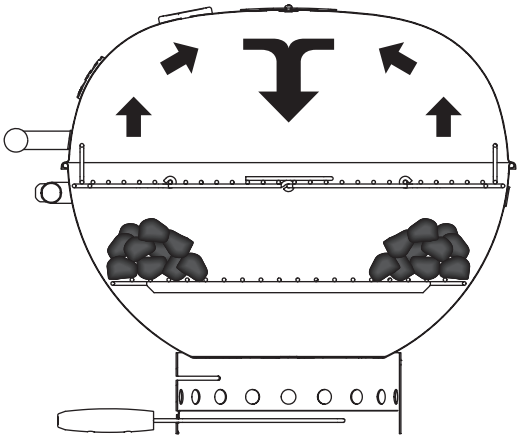
Se necessario, per alcuni metodi di grigliatura il coperchio può rimanere aperto o essere smontato. Per farlo, quando il barbecue è freddo, rimuovere la coppiglia sul coperchio a cerniera ed estrarre i bulloni di collegamento dalle due parti della cerniera. Quindi inserire nuovamente la coppiglia nei bulloni e conservare. Il coperchio non può più essere utilizzato fino a che il barbecue non si raffredda di nuovo. Rimontare il coperchio sul barbecue freddo quando è necessario.

Metodo diretto con griglia girevole (accessorio standard in un barbecue rotondo da 50 cm) ⬇

Girare la griglia in modo tale che l'avvallamento sia al centro e accendere la quantità raccomandata di carbonella, come descritto sopra, con l'ausilio di cubi accendifuoco per barbecue. Aggiungere dunque la carbonella nell'avvallamento al centro della griglia.

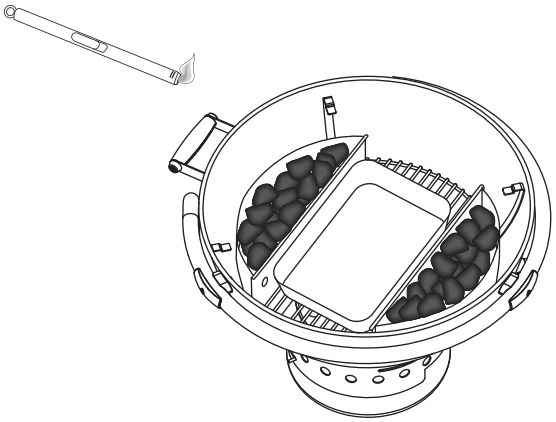


3.3 Metodi indiretti



I metodi indiretti sono indicati per alimenti che necessitano di oltre 25 minuti di grigliatura o che sono talmente teneri che con un metodo di grigliatura diretta si seccherebbero o brucerebbero. Con la cottura indiretta, la brace viene depositata lateralmente sul braciere per carboni di legno sotto gli alimenti da grigliare.
Il calore sale verso l'alto, circola e viene riflesso dal coperchio chiuso. Gli alimenti vengono cotti lentamente e uniformemente da tutti i lati e non è necessario girarli.
La cottura indiretta è adatta ai seguenti alimenti:
arrosti, pollame con ossa, pesci interi o teneri filetti di pesce.

Note: Per la carne che necessita di oltre un'ora di cottura, potrebbe essenre necessario aggiungere altro carbone di legno ai lati (vedere la seguente tabella). Un'operazione particolarmente semplice, grazie alla graticola pieghevole. Attendere circa 10 minuti a coperchio aperto finché il carbone non brucia completamente. Quindi chiudere nuovamente il coperchio e continuare la cottura.
Consiglio: Se si utilizza una ciminiera di accensione, i carboni possono bruciare anche lì. Quindi dopo il rabbocco, è possibile continuare la cottura.



→ Aprire tutti gli aeratori

→ Posizionare i contenitori per carboni al centro del barbecue e porre i cubetti accendifiamma (utilizzare esclusivamente accendifiamma, come da DIN EN 1860-3) nei contenitori per carbone di legno. Accendere i carboni di legno.

→ Riempire uniformemente i contenitori per carboni di legno con carbone o bricchette.

→ Lasciare aperto il coperchio finché il carbone di legno non venga leggermente coperto da cenere grigia, saranno necessari circa 30–45 minuti.

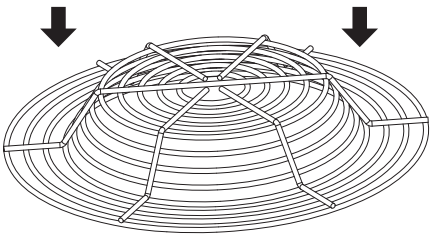
→ Posizionare i contenitori per carbone lateralmente servendosi della pinza (a sinistra e a destra della maniglia del coperchio) sui bordi della sfera, vedi figura.

→ Posizionare la graticola del barbecue sopra i carboni. Utilizzare gli appositi guanti.

→ Posizionare gli alimenti sulla graticola del barbecue.

→ Chiudere il coperchio (filtro per aria del coperchio e apertura per aerazione sul recipiente). Nelle istruzioni presenti in questa brochure sono indicati i tempi di grigliatura consigliati.

Metodo indiretto con griglia girevole (accessorio standard in un barbecue rotondo da 50 cm)



Girare la griglia in modo tale che l'avvallamento sia nel bordo esterno e accendere la quantità raccomandata di carbonella, come descritto sopra, con l'ausilio di cubi accendifuoco per barbecue. Distribuire quindi la carbonella in maniera circolare oppure a sinistra e a destra nell'avvallamento esterno.

3.4 Sistema di aerazione

Il barbecue rotondo di RÖSLE dispone di un sistema di aerazione ottimale per grigliare utilizzando carbonella, poiché mediante due fori di aerazione (in alto e in basso) è possibile regolare in maniera efficace l'afflusso d'aria e di conseguenza la temperatura.

→ Per l'impiego dell'aerazione superiore spingere lo sportellino di aerazione sull'impugnatura nella posizione desiderata.

→ Per l'aerazione inferiore portare la leva su “OFF”, alta, media o bassa (riconoscibile dai simboli con la fiamma).

→ Per bruciare correttamente e per generare la temperatura desiderata, la carbonella necessita di un afflusso d'aria adeguato. Se si desidera accendere la carbonella, portare la leva dell'aerazione inferiore su “alta” e aprire completamente il coperchio. In questo modo nella griglia passa una quantità d'aria sufficiente per accendere velocemente la carbonella.

→ La temperatura del grill raggiunta dipende da diversi fattori come ad esempio l'afflusso d'aria, la qualità e la quantità di carbonella e la temperatura ambiente.

→ A seconda della tecnica grill utilizzata è necessaria una temperatura maggiore o minore nella griglia. Un afflusso d'aria maggiore comporta una temperatura maggiore; un afflusso d'aria minore permette di grigliare con una temperatura più bassa.

→ Per aumentare la temperatura, portare il sistema di ventilazione in basso su “alta” e aprire completamente quello in alto. Per raggiungere una temperatura inferiore, portare il sistema di ventilazione in basso su “bassa” e aprire parzialmente quello in alto.

→ Utilizzando il barbecue scoprirete col tempo quale impostazione dell'aerazione si addice al meglio alla vostra tecnica di cottura alla griglia e agli alimenti da grigliare scelti.

→ Per spegnere il fuoco chiudere completamente l'apertura di aerazione inferiore e superiore.

3.5 Istruzioni di grigliatura

Le seguenti indicazioni per pezzi, spessore, peso e tempi di cottura sono da considerarsi linee guida e non vere e proprie regole. I tempi di grigliatura sono influenzati da altezza, vento, temperatura esterna e grado di cottura desiderato.

Grigliare bistecche, filetti di pesce, parti di pollo senza ossa e verdure con il metodo di cottura diretto, seguendo i tempi indicati nella tabella oppure fino al raggiungimento del grado di cottura desiderato e girare gli alimenti una sola volta a metà del tempo di cottura.

Grigliare arrosti, pollame con ossa, pesci interi e pezzi grossi con il metodo indiretto rispettando i tempi indicati nella tabella. In alternativa è possibile utilizzare un termometro per arrosti che indica la temperatura interna desiderata. Se non indicato altrimenti, i tempi di grigliatura per il manzo si riferiscono a un tipo di cottura medio.

Manzo	Spessore/peso	Tempo di cottura	Temperatura
Bistecca: bistecca alla newyorkese, controfiletto, costata, fiorentina o filetto	2 cm di spessore	4–6	mediante calore alto e diretto
	4 cm di spessore	10–14 min.	mediante calore alto e diretto
	4 cm di spessore	6–8 min.	rosolare a calore elevato e grigliare per 8–10 minuti a calore elevato indiretto
	5 cm di spessore	14–18 min.	mediante calore alto e diretto,
	5 cm di spessore	6–8 min.	rosolare a calore elevato e grigliare per 8–10 minuti a calore elevato indiretto
Pancettone / Sottopancia	da 500 g a 700 g, 2 cm di spessore	8–10 min.	mediante calore alto e diretto
Suino	**Spessore/peso**	**Tempo di cottura**	**Temperatura**
Costoletta, con o senza ossa	2 cm di spessore	6–8 min.	mediante calore alto e diretto
	2,5 cm di spessore	8–10 min.	mediante calore medio e diretto
Costine, suini giovani	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	mediante calore basso e diretto
Costolette, costine	0,9 kg–1,35 kg	3–6 ore	mediante calore basso e diretto
Costolette alla contadina con ossa	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 ore	mediante calore medio e diretto
Pollame	**Spessore/peso**	**Tempo di cottura**	**Temperatura**
Petto di pollo senza pelle e senza ossa	170 g–230 g	8–12 min.	mediante calore medio e diretto
Ali di pollo senza pelle e senza ossa	120 g	8–10 min.	mediante calore alto e diretto
Petto di pollo con ossa	280 g–350 g	30–40 min.	mediante calore medio e indiretto
Parti di pollo con ossa nelle alette		30–40 min.	mediante calore medio e indiretto
Ali di pollo	50 g–80 g	18–20 min.	mediante calore medio e diretto
Pollo intero	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	mediante calore medio e indiretto
Tacchino intero, senza ripieno	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 ore	mediante calore basso e indiretto
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 ore	mediante calore basso e indiretto
Pesce e frutti di mare	**Spessore/peso**	**Tempo di cottura**	**Temperatura**
Filetto o fette di pesce	1 cm ciascuna	3–5 min.	mediante calore alto e diretto
	2,5 cm ciascuna	8–10 min.	mediante calore alto e diretto
Pesce intero	500 g	15–20 min.	mediante calore medio e indiretto
	1,5 kg	30–45 min.	mediante calore medio e indiretto
Verdure	**Spessore/peso**	**Tempo di cottura**	**Temperatura**
Pannocchia		10–15 min.	mediante calore medio e diretto
Funghi: Shiitake o champignon / portabella		 8–10 min. 10–15 min.	 mediante calore medio e diretto / mediante calore medio e indiretto
Cipolle tagliate a metà / a fette	1,0 cm di spessore	8–10 min. 35–40 min.	mediante calore medio e diretto / mediante calore medio e indiretto
Patate: pezzi / a fette	1,0 cm di spessore	12–14 min. 45–60 min.	mediante calore medio e diretto / mediante calore medio e indiretto

4. Manutenzione, pulizia e conservazione

→ Assicurarsi che il barbecue sia freddo controllando la temperatura dal termometro.

→ Assicurarsi che i carboni non siano ancora accesi. Far raffreddare sufficientemente i carboni di legno.

→ Estrarre la graticola del barbecue e la griglia per carboni di legno.

→ Rimuovere la cenere dalla sfera e dal cassetto raccogli cenere.

→ Pulire il barbecue con acqua e un detergente non aggressivo. Risciacquare bene con acqua pulita e asciugare le superfici.

→ Le graticole del barbecue non devono essere pulite dopo ogni utilizzo. Rimuovere i residui con la spazzola per la pulizia dei barbecue RÖSLE oppure una spazzola morbida in acciaio. Infine, pulire con un panno umido.

→ Per una maggiore durata nel tempo del barbecue, è consigliabile, dopo che si è raffreddato, ripararlo dalle intemperie con un'apposita copertura protettiva RÖSLE. Per evitare la formazione di umidità, rimuovere il telo dopo la pioggia. Infine lasciare asciugare completamente la griglia e il coperchio.

Seguendo questi consigli, il cliente sarà estremamente soddisfatto del barbecue RÖSLE.

5. Garanzia

Tutti i prodotti RÖSLE, dal progetto alle ruote di serie, attraversano diversi stadi di pianificazione e prove. Nella preparazione e nel montaggio vengono utilizzati esclusivamente materiali e materie prime di alta qualità, nonché i più moderni metodi di garanzia della qualità. Solo in questo modo si può essere sicuri che i clienti RÖSLE riceveranno la qualità desiderata e che i prodotti garantiranno loro molti anni di soddisfazione.

Se un articolo non rispetta aspettative ed esigenze, sono validi i seguenti termini di garanzia:

Graticola barbecue e carbone di legno	2 anni
Sfera barbecue e coperchio smaltati in porcellana (in caso di ruggine e danni da bruciatura)	10 anni
Tutti i pezzi restanti	2 anni

Il presupposto per l'applicazione della garanzia prevede che l'articolo sia stato montato e utilizzato in base alle istruzioni allegate. RÖSLE è libera di richiedere una ricevuta d'acquisto (quindi conservare la fattura o la ricevuta).

La garanzia limitata è valida solo per le riparazioni o la sostituzione di componenti che potrebbero danneggiarsi con il normale utilizzo. Se RÖSLE conferma il danneggiamento e accetta il reclamo, RÖSLE provvederà a riparare o sostituire il/i componente/i interessati. Se il componente danneggiato deve essere spedito, i costi di spedizione devono essere pagati in anticipo, in modo che RÖSLE possa inviare al cliente i componenti riparati o nuovi gratuitamente.

Questa garanzia limitata non comprende guasti o problemi di utilizzo dovuti a incidenti, uso improprio, utilizzo non conforme, modifiche, applicazioni erronee, forza eccessiva, danneggiamenti volontari, montaggio o manutenzione scorretti o assistenza non idonea. Inoltre la garanzia risulta nulla in caso di normali lavori di manutenzione e pulizia non eseguiti in modo corretto. Inoltre anche il deterioramento o il danneggiamento dovuti a condizioni metereologiche estreme come grandine, terremoti o uragani, nonché cambiamenti di colore dovuti all'irradiazione solare diretta oppure al contatto con agenti chimici non sono coperti da questa garanzia.

Eventuali altre garanzie implicite comprese quelle relative alla commerciabilità e all'idoneità a un uso specifico saranno applicabili solo per il periodo di validità della presente garanzia limitata esplicita. Poiché alcune giurisdizioni non ammettono limiti alla durata della garanzia implicita, i limiti o le esclusioni indicati in precedenza possono non essere applicabili.

RÖSLE non riconosce alcuna responsabilità in merito a danni speciali, indiretti o consequenziali. Poiché alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, la presente limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile.

Per danneggiamenti risultanti dall'applicazione e dall'utilizzo dei prodotti RÖSLE a prodotti di altre marche a causa di utilizzo o montaggio non conformi, oppure, ad esempio, derivanti da un incidente non è riconosciuta alcuna responsabilità.

RÖSLE non autorizza persone o società a rappresentarla relativamente agli obblighi e alle responsabilità derivanti dalla vendita, dall'installazione, dall'uso, dalla rimozione, dalla restituzione o sostituzione del prodotto e non riconosce le loro eventuali dichiarazioni come legalmente vincolanti.

6. Smaltimento

Il vostro nuovo apparecchio vi viene fornito all'interno di un imballaggio. Tutti i materiali utilizzati sono ecocompatibili e riutilizzabili. Aiutate l'ambiente, smaltite l'imballaggio in modo corretto. Maggiori informazioni riguardo le possibili modalità di smaltimento sono disponibili presso il vostro rivenditore oppure presso l'organo comunale addetto allo smaltimento dei rifiuti.

Non lasciare l'imballaggio e le sue componenti alla portata dei bambini.

Pericolo di asfissia dovuto alla presenza di pellicole e altri materiali da imballaggio.

Gli apparecchi vecchi non devono essere gettati tra i rifiuti. Mediante uno smaltimento corretto è possibile recuperare materie prime utili. Presso la propria amministrazione cittadina o comunale è possibile informarsi su come eseguire uno smaltimento corretto dell'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

7. Dati tecnici

	Barbecue 50 cm	Barbecue 60 cm
Dotazione		
Coperchio e braciere	smaltati in porcellana	smaltati in porcellana
Coperchio a cerniera	√	√
Termometro integrato al coperchio	√	√
Contenitori per carbone di legno		√
Graticola per barbecue	Acciaio	Acciaio
Graticola pieghevole lavabile in lavastoviglie	√	√
Griglia per carboni rafforzata	Griglia girevole	√
Ruota leggera gommata	√	√
Superficie del barbecue		
Superficie del barbecue in cm^2	1885	2733
Diametro graticola in cm	49	59
Dimensioni e peso		
Larghezza in cm	73	73
Profondità in cm	83	83
Altezza in cm con coperchio aperto	142	152
Altezza in cm con coperchio chiuso	103	108
Altezza della graticola	84	84
Peso in kg, ca.	23	26

8. Accessori

Nel barbecue RÖSLE sono disponibili i seguenti accessori:

Accessori e ricambi

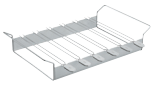
	25020	Copertura protettiva per barbecue cm. 50
	25021	Copertura protettiva per barbecue cm. 60
	25024	Set ganci (5 pz.)
	25025	Ripiano d'appoggio per barbecue cm. 50 e cm. 60

	25030	Camino per accensione carbone
	25031	Guantoni per brace
	25034	Accendino per barbecue

Accessori barbecue

	25050	Paletta forata per barbecue
	25053	Spazzola metallica per barbecue
	25054	Pinze barbecue
	25056	Pennello barbecue
	25057	Paletta pesce per barbecue
	25063	Paletta barbecue
	25061	Pinze curve barbecue
	25062	Pinze barbecue

	25064	Pinze dello chef
	25065	Pinze per lische di pesce
	25058	Siringa per marinature
	25060	Barbecue Poultry Shears
	25066	Termometro digitale
	25067	Set termometri per carne
	25068	Sonda digitale da forno

	25070	Griglia multiuso da barbecue
	25072	Set n° 6 spiedi doppi con supporto
	25079	Spiedo doppio
	25078	Cuocipollo
	25077	Piastra aroma – legno di cedro (2 pz.)

	25073	Piatti per barbecue
	25071	Griglia pesce
	25074	Pietra per pizza con supporto tonda cm. 41
	25075	Griglia in ghisa tonda cm. 40

Sul sito www.roesle-bbq.de è possibile trovare ulteriori accessori per la griglia e il barbecue

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Por favor lea atentamente y por completo las siguientes indicaciones **antes de montar y utilizar la barbacoa grill de carbón vegetal**. Por favor conserve el manual de instrucciones en un lugar seguro para poder consultar los detalles de este manual en cualquier momento. Todas las indicaciones de este manual de instrucciones se deben cumplir de forma inalterada.

¡Atención peligro! Cuando usted encuentre esta señal en el manual de instrucciones, pedimos y exigimos tener un especial cuidado.

¡Advertencia de superficie caliente! Peligro de quemaduras por superficie caliente.
¡Llevar siempre guantes de protección!

Si no se tienen en cuenta estas indicaciones de seguridad y medidas de precaución pueden producirse lesiones graves o daños materiales por incendio o explosión.

¡Atención! Uso conforme a lo previsto:
Esta barbacoa grill redonda sólo se puede aplicar con carbón vegetal para asar alimentos aptos para ello. Cualquier otro uso no está permitido y puede ser peligroso. Queda también prohibido usar la barbacoa grill de carbón vegetal como una chimenea.

¡CUIDADO! ¡MANTENER LA BARBACOA GRILL SIEMPRE ALEJADA DE LOS NIÑOS!

¡MANTENER SIEMPRE VIGILADA LA BARBACOA GRILL CUANDO SE USE!

Utilizar la barbacoa grill de RÖSLE sólo como se describe.

Al asar en la barbacoa existe un elevado riesgo de incendios. Tenga a mano un extintor de incendios por si se produjera algún accidente o percance.

¡CUIDADO PELIGRO DE MUERTE! ¡Para el encendido o reencendido no aplicar alcohol, gasolina u otros líquidos fácilmente inflamables! ¡Utilizar sólo ayudas para el encendido conforme a la norma EN 1860-3!

Antes de encender el carbón vegetal elimine todos los líquidos que se hayan drenado por la abertura de ventilación inferior si utiliza líquido de encendido para el carbón vegetal.

No eche ningún líquido de encendido o carbón impregnado con líquido de encendido sobre carbón vegetal ardiendo, quemando o caliente. Cierre el líquido de encendido después de su uso y colóquelo por seguridad distanciado de la barbacoa.

Al prender el carbón, se pueden producir llamas o deflagraciones en forma de estallido, que podrían provocar lesiones graves.

¡ATENCIÓN! Los niños y animales domésticos no deben permanecer nunca cerca de una barbacoa grill sin vigilancia.

¡ATENCIÓN! Esta barbacoa grill redonda se calienta mucho y no debe moverse durante su funcionamiento.

Otras indicaciones de peligro importantes

→ No utilizar en espacios cerrados, de lo contrario pueden acumularse vapores tóxicos que pueden causar lesiones graves o incluso la muerte.

→ Utilice esta barbacoa exclusivamente al aire libre en un lugar bien ventilado. No utilice la barbacoa en un garaje, edificio, en pasillos entre edificios u otras construcciones.

→ No utilice la barbacoa nunca por debajo de tejados inflamables, cobertizos, etc.

→ Un montaje incorrecto puede entrañar peligros. Por favor siga estrictamente las instrucciones de montaje que se encuentran adjuntas por separado. Utilice esta barbacoa sólo cuando todas las piezas estén montadas de forma correcta. Asegúrese antes de encender la barbacoa que el depósito colector de cenizas esté fijado correctamente por debajo de la esfera de la barbacoa.

→ Preste la debida atención al manejar la barbacoa. La barbacoa se calienta durante el asado. No deje nunca la barbacoa sin vigilancia durante su funcionamiento.

→ Esta barbacoa redonda se calienta mucho y, durante su utilización, debe tocarse únicamente con guantes de cocina y solo en los lugares destinados para su manejo.

→ Lleve siempre guantes al manejar la barbacoa y para ajustar las aberturas de ventilación, así como al aplicar chimeneas de encendido.

→ Deje enfriar la barbacoa antes de transportarla.

→ No lleve a cabo ningunas modificaciones en el producto.

→ Los equipos o accesorios dañados ya no se deben utilizar.

→ El fabricante no puede responsabilizarse por daños que se hayan producido por un uso incorrecto o descuidado.

→ El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños que aparezcan durante el uso del equipo, así como tampoco por reclamaciones de terceros.

→ ¡Sólo para el uso privado!

→ Utilice esta barbacoa sólo a una distancia de al menos 1,5 m de materiales inflamables. Materiales inflamables son por ejemplo (aunque no los únicos) madera, suelos de madera tratados, terrazas de madera y cubiertas de madera.

→ Eche las briquetas de carbón vegetal siempre en las cestas de carbón o sobre la rejilla de carbón vegetal inferior.

→ No eche el carbón vegetal directamente sobre el fondo de la esfera.

→ No lleve ropa con mangas sueltas durante el encendido o al manejar la barbacoa.

→ Protéjase de las chispas y de las salpicaduras de grasa caliente. Para proteger la ropa, recomendamos utilizar un delantal para barbacoa.

→ Coloque la barbacoa siempre sobre una superficie estable, llana y protegida contra el viento.

→ Extraiga la tapa durante el encendido y quemado del carbón vegetal.

→ No toque nunca con las manos la parrilla de asar o la rejilla de carbón vegetal, la ceniza, el carbón vegetal o la barbacoa para comprobar si están calientes.

→ No vierta nunca agua para oprimir las llamas o para extinguir las ascuas en la barbacoa. Al extinguir con agua se puede dañar la superficie esmaltada en porcelana. En su lugar cierre el abridor de ventilación inferior en la medida de lo necesario y coloque la tapa sobre la esfera.

→ Extinga el carbón una vez finalizada la cocción cerrando todas las aberturas de ventilación y colocando la tapa sobre la esfera.

→ Durante la preparación de comidas, al ajustar las aberturas de ventilación, reponer carbón vegetal y manejar el termómetro o la tapa debería llevar siempre guantes adecuados. Utilice cubertería con mangos largos resistentes al calor.

→ No deseche nunca ceniza caliente o ascuas de briquetas. Existe peligro de incendio. Deseche sólo la ceniza y los restos de carbón una vez que se hayan extinguido y enfriado por completo.

→ ¡No aspirar nunca la ceniza!

→ Mantenga la superficie de asado libre de gases y líquidos inflamables (p. ej. combustible, alcohol, etc.) y de otros materiales incendiables.

→ Consulte el manual de instrucciones adjunto al encender el carbón del grill con una ayuda eléctrica para el encendido.

→ Mantenga los cables eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa y de áreas muy frecuentadas.

→ Mediante el consumo de alcohol y/o de medicamentos de receta obligatoria o medicamentos sin receta pueden disminuir las facultades del usuario y por lo tanto afectar al montaje correcto y manejo seguro de la barbacoa.

→ Este equipo no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a no ser que sean vigilados por una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos por ésta de cómo usar el equipo.

→ La barbacoa grill redonda de RÖSLE no está prevista para el montaje en o sobre caravanas, autocaravanas y/o embarcaciones.

→ Nunca forre el interior de la barbacoa con film, ya que podría impedir que la grasa escurra y provocaría una acumulación de grasa en el film que podría prender.

→ ATENCIÓN, si se reviste la cámara de asado con lámina de aluminio se impide la corriente de aire. Utilice en lugar de eso con el método indirecto bandejas de goteo para colectar el goteo del jugo de la carne.

→ No utilice objetos afilados o puntiagudos para limpiar las parrillas de asar o eliminar la ceniza. De lo contrario se puede dañar la superficie.

→ No aplique detergentes agresivos sobre las parrillas de asar o sobre la barbacoa. De lo contrario se puede dañar la superficie.

→ No mueva la barbacoa por encima de grandes desniveles/peldaños de escaleras o sobre un terreno muy desnivelado.

→ La barbacoa se debe limpiar regularmente a fondo.

→ Para proteger los alimentos a asar y la barbacoa no se debe alcanzar una temperatura superior a 300°C / 626°F. Temperaturas muy altas pueden deformar partes de la barbacoa.

→ ¡ATENCIÓN! La cantidad máxima de llenado de carbón vegetal es:
Barbacoa de Ø 50 cm: máx. 1,5 kg de carbón vegetal
Barbacoa de Ø 60 cm: máx. 2,5 kg de carbón vegetal

→ Los productos secundarios (químicos/tóxicos) que se generan durante el proceso de asado, en especial si el manejo es incorrecto o si se usan ayudas para el encendido inadecuadas, pueden causar daños para la salud. Estos pueden provocar enfermedades como el cáncer, problemas durante el embarazo y otros daños consecuenciales.

Estimado cliente de RÖSLE:

Muchas gracias por adquirir la barbacoa grill redonda de alta calidad de la casa RÖSLE. Una buena elección. Y una decisión para un producto de calidad de larga duración. Para que usted pueda disfrutar durante muchos años de este producto, por favor lea las siguientes informaciones acerca del producto, indicaciones para un manejo y cuidado óptimo, así como las recomendaciones de seguridad.

Todas las ventajas de un vistazo:

→ Práctica bisagra de la tapa para un angula de 45°

→ Altura de trabajo confortable de 84 cm para trabajar de forma ergonómica

→ Termómetro de tapa grande de fácil lectura, indicación en °C y °F

→ Tapa alta, ofrece suficiente espacio para accesorios y alimentos a asar

→ El mango de la tapa está emplazado de tal manera que no se calienta

→ Esfera de acero de alta calidad, completamente esmaltada en porcelana

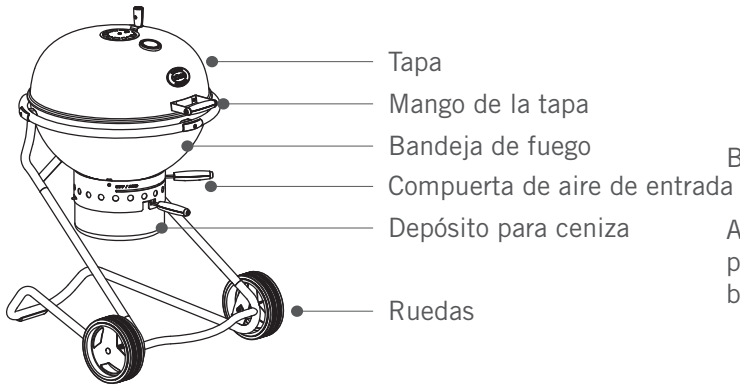
→ Parrilla plegable: por el centro: para un fácil manejo y limpieza,
por el lateral: para reponer carbón durante el asado

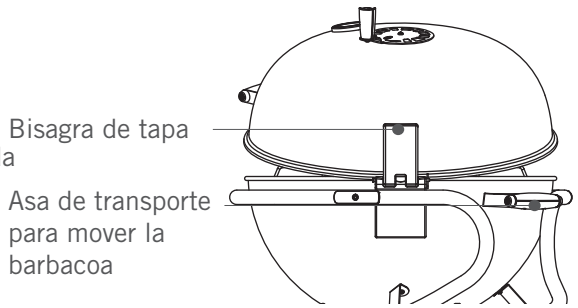
→ Depósito colector de cenizas bien dimensionado, con asa para un fácil desbloqueo y transporte

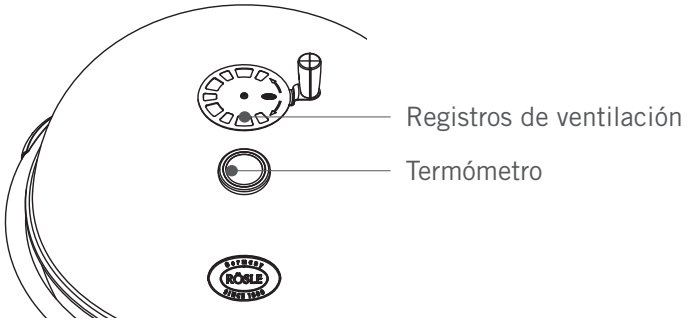
→ Abertura de ventilación con ajuste preciso (abrir aumenta la temperatura y cerrar la disminuye)

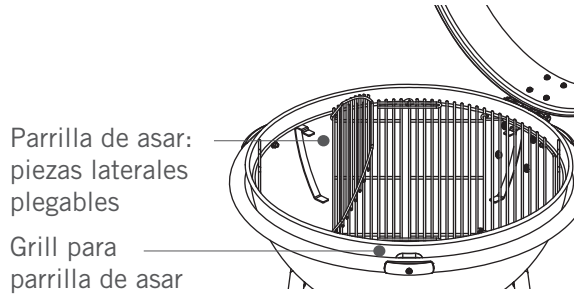
→ Ruedas estables de suave rodadura (Ø 20 cm) con recubrimiento de goma, garantizan un transporte sobre suelos desnivelados sin hacer esfuerzos

1. La barbacoa grill redonda de RÖSLE en detalle









Español

2. Puesta en funcionamiento antes de asar

Coloque la barbacoa grill redonda de RÖSLE sobre una superficie llana y estable. Tenga en cuenta antes de encender el carbón de que el depósito colector de cenizas esté bien posicionado y que todos los registros de ventilación estén abiertos. Recomendamos aplicar para el encendido pastillas de encender barbacoas de habitual uso comercial (según EN 1860-3) en lugar de líquido de encendido. Para alcanzar un calor alto y constante, RÖSLE recomienda el uso de briquetas de carbón vegetal o carbón vegetal de alta calidad. Preste atención si el carbón para barbacoas es de calidad probada con el logotipo DIN. Almacene el carbón en un lugar seco.

Para un tiempo de asado de 1 hora usted necesita aprox. 1 kg de briquetas de carbón de corriente uso comercial, en caso de carbón vegetal aprox. 1,5 kg. ¡ATENCIÓN! La cantidad máxima de llenado de carbón vegetal es:
→Barbacoa de Ø 50 cm: máx. 1,5 kg de carbón vegetal
→Barbacoa de Ø 60 cm: máx. 2,5 kg de carbón vegetal
Al utilizar por primera vez el material combustible, déjelo arder como mínimo 30 minutos con la tapa cerrada.

2.1 ⚠ Encender la barbacoa grill con la rejilla de carbón vegetal

Coloque la rejilla de carbón vegetal, ponga sobre ésta pastillas de encendido de corriente uso comercial y enciéndalas. Pero no aplique para ello líquidos como gasolina, alcohol o ayudas para el encendido líquidas similares. En cuanto ardan las pastillas de encendido se pueden poner sobre ellas preferentemente briquetas de carbón vegetal. Preste atención de que las briquetas de carbón vegetal ardiendo no tomen contacto directo con las paredes de la barbacoa. Deje arder el carbón aprox. 30–45 minutos con la tapa abierta, hasta que arda de forma uniforme y esté envuelto de una capa blanca de cenizas. Comience sólo entonces con el asado.

¡No eche nunca líquido de encendido o carbón empapado con éste sobre carbón ardiendo o caliente!

2.2 Pasos sencillos para ser un experto en el manejo de barbacoas

→ Lea la receta y busque las instrucciones para colocar la barbacoa. Con la barbacoa grill redonda de RÖSLE, usted tendrá a disposición dos métodos de cocción – directo o indirecto. En las siguientes páginas encontrará instrucciones específicas.

→ No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos muy pronto en la barbacoa si ésta aún no ha alcanzado la temperatura de asado correcta. Deje arder el carbón vegetal hasta que se haya formado una ligera capa de ceniza gris sobre éste (deje los registros de ventilación abiertos para que no se apague el fuego).

→ Utilice un volteador o unas tenazas para barbacoas, pero no un tenedor. Se escapa jugo del asado y con ello aroma, lo que hace que se seque la pieza a asar.

→ Compruebe si la pieza a asar cabe en la barbacoa antes de cerrar la tapa. Ideal es una separación de aprox. 2 cm entre las piezas a asar.

→ No abra la tapa muy a menudo para comprobar las piezas a asar. Cada vez que abra la tapa se pierde calor, esto significa que la comida necesita más tiempo para llegar a la mesa.

→ Gire la pieza a asar sólo una vez si así lo pide la receta.

→ Si usted cierra la tapa de la barbacoa no se pueden formar llamas por debajo de los alimentos a asar, usted reduce el tiempo de cocción y obtiene así mejores resultados de asado.

→ No aplaste los alimentos, como p. ej. una hamburguesa. De lo contrario se exprime el jugo de la carne y la pieza a asar se seca.

→ Si unta sus alimentos ligeramente con aceite se asan de forma uniforme y no se pegan en la parrilla de asar. Unte o pulverice la pieza a asar con aceite y no la parrilla de asar.

Nota:
Lave sus manos y los cubiertos cuidadosamente con agua caliente y detergente antes y después de manipular carne, pescado o pollo fresco. De forma alternativa también puede usar guantes de usar y tirar.
No ponga nunca alimentos cocidos sobre la misma tabla donde se encontraban los alimentos crudos.
No descongele las piezas a asar a temperatura ambiente, sino sólo en el frigorífico.

3. Cocer con la barbacoa grill redonda de RÖSLE

3.1 Preparación de la barbacoa

→ Abra todos los registros de ventilación y la tapa antes de encender el fuego.

→ **Nota:** Si fuera necesario, elimine la ceniza del área inferior de la barbacoa (sólo después de que el carbón se haya extinguido por completo). El carbón vegetal necesita oxígeno para arder. Compruebe si las aberturas de ventilación están libres de suciedades.

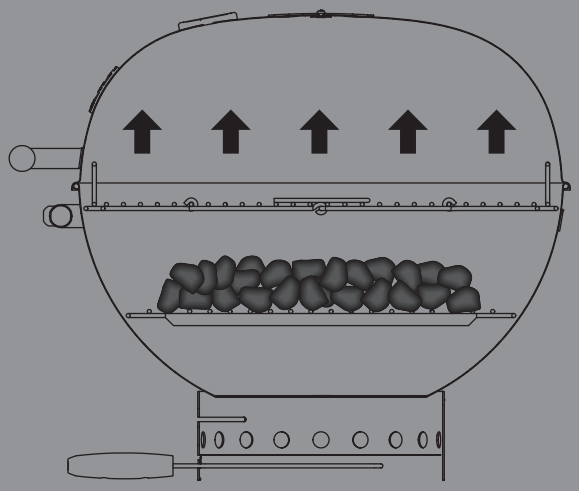
→ Coloque pastillas de encendido para barbacoas por debajo de la capa de carbón vegetal y enciéndalas. (¡Aplique exclusivamente medios de encendido según DIN EN 1860-3!)

→ Comience con el proceso de asado antes de que el carbón esté cubierto con una ligera capa de ceniza. Este proceso dura aprox. 30–45 minutos. Ordene a continuación el carbón mediante unas tenazas largas o un empujador de carbón conforme a su método de asado deseado.

Consejo: Para mejorar el aroma del humo se pueden colocar en las ascuas chips de humo o hierbas aromáticas frescas como romero, tomillo u hojas de laurel. Coloque justo antes de comenzar el asado la madera o las hierbas aromáticas directamente sobre el carbón.

3.2 Método directo

Con el método directo se asa el alimento directamente sobre el carbón preparado. Los alimentos que precisan menos de 25 minutos para cocer se asan con el método directo. Para obtener una cocción uniforme se deben voltear las piezas a asar una vez al pasar la mitad de su tiempo de cocción. Estos son p. ej. filetes, chuletas, pinchos y verduras.



→ Abra todos los registros de ventilación

→ Coloque pastillas de encendido para barbacoas sobre la rejilla de carbón vegetal y enciéndalas.

→ Ponga la cantidad recomendada de carbón vegetal o briquetas en el centro de la rejilla de carbón o en la chimenea de encendido de RÖSLE (suministrable de forma opcional)

→ Encienda el carbón vegetal. Deje la tapa abierta hasta que el carbón vegetal esté cubierto ligeramente con ceniza gris, esto dura aprox. 30–45 minutos

→ Distribuya de forma uniforme el carbón vegetal caliente sobre la rejilla con unas tenazas o un empujador de carbón para barbacoas

→ Posicione la parrilla de asar sobre el carbón. Por favor utilice para ello guantes

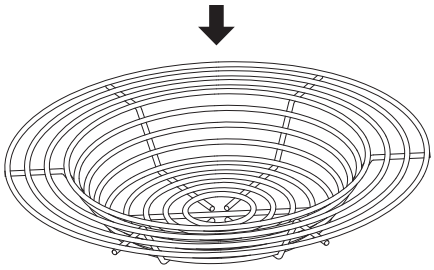
→ Ponga los alimentos sobre la parrilla de asar

→ Cierre la tapa (ventilador de tapa y aberturas de ventilación en la caldera abiertas). En las instrucciones de asado en este folleto encontrará tiempos de cocción recomendados

Si fuera necesario, para este método de cocción puede permanecer abierta la tapa o también se puede desmontar. Para ello quite el pasador de la bisagra de la tapa estando fría la barbacoa y extraiga el perno de unión de la bisagra. Introducir de nuevo el pasador en el perno y guardar en un lugar seguro. La tapa ya no se puede utilizar otra vez hasta que la barbacoa se haya enfriado de nuevo. En caso necesario, montar de nuevo la tapa estando la barbacoa fría.

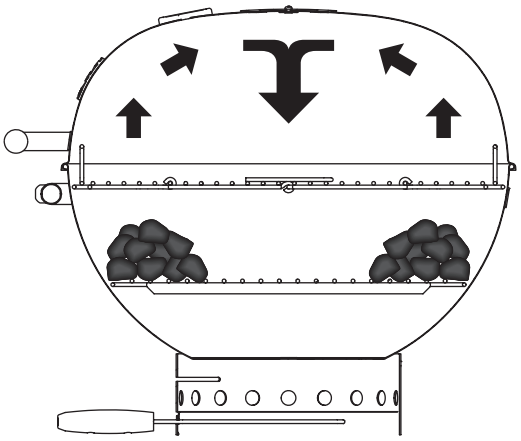
Método directo con parrilla giratoria
(accesorio de serie de la barbacoa redonda de 50 cm)

Gire la parrilla de modo que la cavidad se encuentre en el centro y encienda la cantidad recomendada de carbón como se describe anteriormente, con ayuda de las pastillas de encendido para barbacoa. Coloque el carbón en la cavidad del centro de la parrilla.



3.3 Método indirecto

El método indirecto se recomienda para alimentos que necesitan un tiempo de cocción mayor a 25 minutos o que son tan tiernos que con el método de asado directo se secarían o quemarían. Con el asado indirecto se colocan las ascuas lateralmente por debajo de la pieza a asar sobre la rejilla de carbón vegetal.
El calor asciende hacia arriba, circula y es reflectado mediante la tapa puesta. El alimento a asar es cocido despacio y de forma uniforme desde todos los lados. No es necesario voltearlo.
Los siguientes alimentos son adecuados para el asado indirecto: Carne para asar, piezas de pollo con huesos y pescado entero, así como tiernos filetes de pescado.



Nota: En caso de carne que necesite más de una hora de tiempo de cocción, si fuera necesario se debe añadir más carbón vegetal en los laterales (vea la siguiente tabla). A través de las parrillas de asar plegables se puede reponer fácilmente carbón vegetal. Espere aprox. 10 min. con la tapa abierta hasta que éste arda completamente. Después cerrar de nuevo la tapa y continuar con el proceso de cocción.
Consejo: Si usted utiliza una chimenea de encendido, también allí se puede poner el carbón a arder. En este caso se puede continuar directamente con el proceso de cocción después de reponer carbón.

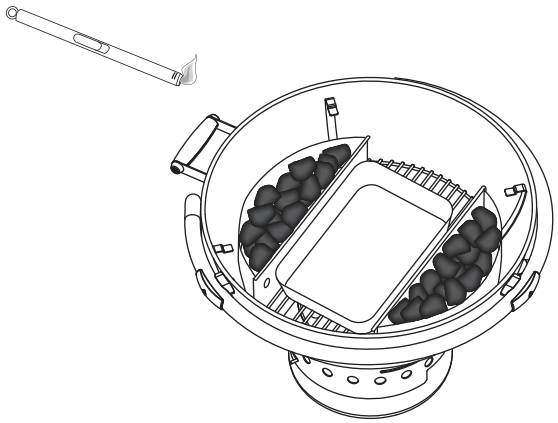
→ Abra todos los registros de ventilación

→ Coloque las cestas de carbón en el centro de la barbacoa y ponga las pastillas de encendido para barbacoas (¡Utilice exclusivamente medios de encendido según DIN EN 1860-3!) en las cestas de carbón vegetal. Encienda ahora las pastillas.

→ Rellene la cantidad de carbón vegetal recomendada o briquetas en las cestas a partes iguales.

→ Deje la tapa abierta hasta que el carbón vegetal esté cubierto ligeramente con ceniza gris, esto dura aprox. 30–45 minutos.

→ Coloque las cestas de carbón con unas tenazas para barbacoas lateralmente (izquierda y derecha del mango de la tapa) en el borde de la esfera. ¡¡¡Vea ilustración!!!



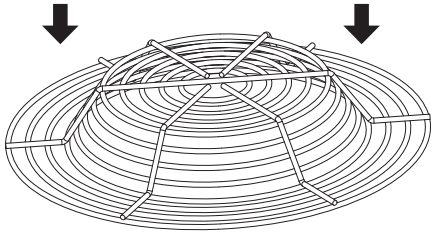
→ Posicione la parrilla de asar sobre el carbón. Por favor utilice para ello guantes para barbacoas.

→ Ponga los alimentos sobre la parrilla de asar.

→ Cierre la tapa (ventilador de tapa y aberturas de ventilación en la caldera abiertas). En las instrucciones de asado en este folleto encontrará tiempos de cocción recomendados.

Método indirecto con parrilla giratoria (accesorio de serie de la barbacoa redonda de 50 cm)

Gire la parrilla de modo que la cavidad se encuentre en el borde exterior y encienda la cantidad recomendada de carbón como se describe anteriormente, con ayuda de las pastillas de encendido para barbacoa. Coloque el carbón formando un círculo o a izquierda y derecha en la parte exterior de la cavidad.



3.4 Sistema de ventilación

La barbacoa redonda de RÖSLE cuenta con un sistema de ventilación óptimo para asar con carbón vegetal, que permite regular de forma eficiente la entrada de aire y la temperatura a través de dos aberturas de ventilación (superior e inferior).

→ Para utilizar la ventilación superior, deslice la rejilla de ventilación del mango a la posición que desee.

→ Para la ventilación inferior, coloque la palanca en «OFF», elevada, media o baja (se puede reconocer por los símbolos en forma de llama).

→ Para que arda bien y se obtenga la temperatura deseada, el carbón vegetal necesita una entrada de aire adecuada. Si quiere encender el carbón, coloque la palanca de la ventilación inferior en «elevada» y abra completamente la tapa. De esta manera, entrará suficiente aire en la barbacoa para permitir que el carbón se encienda rápidamente.

→ La temperatura que se alcanza en la barbacoa depende de distintos factores, como son la entrada de aire, la calidad y cantidad de carbón y la temperatura ambiente.

→ En función de la técnica de asado empleada, necesitará una temperatura mayor o menor en la barbacoa. Una mayor entrada de aire provoca un aumento de la temperatura; mientras que una entrada de aire menor permite asar a menor temperatura.

→ Para elevar la temperatura, coloque la ventilación inferior en «elevada» y abra completamente la ventilación superior. Para obtener una temperatura más baja, coloque la ventilación inferior en «baja» y abra la ventilación superior solo parcialmente.

→ A medida que vaya utilizando la barbacoa, irá descubriendo qué regulación de la ventilación se ajusta mejor a cada técnica de asado y a los alimentos utilizados.

→ Para apagar el fuego, cierre por completo las aberturas de ventilación superior e inferior.

3.5 Instrucciones de asado

Las siguientes indicaciones referentes a piezas, grosor, pesos y tiempos de asado representan directrices y no son reglas absolutas. Los tiempos de asado dependen de factores como altura, viento, temperatura exterior y el grado de cocción deseado.

Ase filetes, filetes de pescado, piezas de pollo sin hueso y verdura con el método directo con el tiempo indicado en la tabla o hasta el grado de cocción deseado y gire los alimentos una vez en la mitad del tiempo.

Ase carne de asar, piezas de ave con hueso, pescados enteros y secciones más gruesas con el método indirecto con la ayuda de los tiempos indicados en la tabla. De forma alternativa se puede utilizar un termómetro para carne asada, que indique la temperatura deseada del núcleo. Los tiempos de asado para carne de ternera se refieren a un nivel de cocción (medio), siempre y cuando no se haya indicado otra cosa.

Ternera	Grosor/peso	Tiempo de cocción	Temperatura
Bistec: New York, Porterhouse, costillas, T-Bone o filetes	De 2 cm de grosor	4–6	Con calor directo alto
	De 4 cm de grosor	10–14 min.	Con calor directo alto
	De 4 cm de grosor	6–8 min.	Dorar con fuerza y a continuación asar con calor alto indirecto 8–10 minutos
	De 5 cm de grosor	14–18 min.	Con calor alto directo
	De 5 cm de grosor	6–8 min.	Dorar con fuerza y a continuación asar con calor alto indirecto 8–10 minutos
Bistec del costado	500g hasta 700g, de 2 cm de grosor	8–10 min.	Con calor directo alto
Cerdo	**Grosor/peso**	**Tiempo de cocción**	**Temperatura**
Chuleta, sin o con hueso	De 2 cm de grosor	6–8 min.	Con calor directo alto
	De 2,5 cm de grosor	8–10 min.	Con calor medio directo
Costillas, cochinillo	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	Con calor bajo directo
Costillas de cerdo	0,9 kg–1,35 kg	3–6 horas	Con calor bajo directo
Costillas country style con hueso	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 horas	Con calor medio directo
Aves	**Grosor/peso**	**Tiempo de cocción**	**Temperatura**
Pechuga de pollo sin piel ni huesos	170 g–230 g	8–12 min.	Con calor medio directo
Muslo de pollo sin piel ni hueso	120 g	8–10 min.	Con calor directo alto
Pechuga de pollo con hueso	280 g–350 g	30–40 min.	Con calor medio indirecto
Piezas de pollo con hueso en muslo		30–40 min.	Con calor medio indirecto
Alitas de pollo	50 g–80 g	18–20 min.	Con calor medio directo
Pollo entero	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	Con calor medio indirecto
Pavo entero, sin relleno	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 horas	Con calor bajo indirecto
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 horas	Con calor bajo indirecto
Pescados y mariscos	**Grosor/peso**	**Tiempo de cocción**	**Temperatura**
Filete de pescado o medallones	Por 1 cm	3–5 min.	Con calor directo alto
	Por 2,5 cm	8–10 min.	Con calor directo alto
Pescado entero	500 g	15–20 min.	Con calor medio indirecto
	1,5 kg	30–45 min.	Con calor medio indirecto
Verduras	**Grosor/peso**	**Tiempo de cocción**	**Temperatura**
Panocha		10–15 min.	Con calor medio directo
Setas: shiitake o champiñon / portabello		 8–10 min. 10–15 min.	 Con calor medio directo / con calor medio indirecto
Media cebolla / en rodajas	De 1,0 cm de grosor	8–10 min. 35–40 min.	Con calor medio directo / con calor medio indirecto
Patata: pieza / en rodajas	De 1,0 cm de grosor	12–14 min. 45–60 min.	Con calor medio directo / con calor medio indirecto

4. Mantenimiento, limpieza y almacenamiento

→ Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado comprobando la temperatura del termómetro.

→ Asegúrese de que el carbón no contiene ningunas ascuas. Deje enfriar el carbón vegetal el tiempo necesario.

→ Extraiga las parrillas de asar y las rejillas de carbón vegetal.

→ Elimine la ceniza de la esfera y del depósito de cenizas.

→ Limpie la barbacoa con un detergente suave y agua. Enjuague detenidamente con agua clara y seque las superficies.

→ No es necesario limpiar las parrillas de asar después de cada uso. Suelte las incrustaciones fácilmente con el cepillo de limpieza para barbacoas de RÖSLE o con un cepillo blando de acero inox. Limpie a continuación con un paño húmedo.

→ Para una larga vida útil de su barbacoa recomendamos, una vez enfriada ésta por completo, proteger su barbacoa contra influencias medioambientales con una cubierta de RÖSLE adecuada. Para evitar la humedad, retirar la cubierta después de la lluvia. A continuación, deje que la barbacoa y la tapa se sequen por completo.

Si usted cumple estos consejos podrá disfrutar de su barbacoa grill redonda durante muchos años.

5. Garantía

Todos los productos RÖSLE recorren desde el desarrollo hasta la madurez de fabricación en serie muchas etapas de planificación y ensayos. En la fabricación y montaje se aplican exclusivamente materiales y materias primas de alta calidad, así como métodos modernos para asegurar la calidad. Sólo de esta manera podemos garantizar, que clientes de RÖSLE obtengan la calidad esperada para poder disfrutar de los productos durante muchos años.

En el caso de que un producto no cumpla con estos requisitos tendrán validez los siguientes periodos de garantía:

Parrillas de asar y rejillas de carbón vegetal	2 años
Esfera de barbacoa y tapa esmaltada	10 años
(Contra el daño por oxidación y daños por quemadura)	
Todas las demás piezas	2 años

Condición para ello es, que el artículo se haya montado y usado conforme a las instrucciones que se incluyen en el suministro. RÖSLE se reserva el derecho de exigir un resguardo de compra (por ello guarde bien la factura o resguardo de compra).

La garantía limitada es sólo válida para la reparación o la sustitución de componentes de los que se haya comprobado su deterioro con un uso normal. Si RÖSLE confirma el estado defectuoso y acepta la reclamación, RÖSLE reparará o sustituirá sin coste la/s pieza/s afectada/s. Si usted debe enviar una pieza defectuosa tendrá que pagar los gastos de envío por adelantado, para que RÖSLE le envíe de vuelta sin coste la pieza reparada o nueva.

Esta garantía limitada no se extiende a fallos o dificultades de funcionamiento que se hayan producido por accidente, mal uso, uso erróneo, modificaciones, aplicación errónea, fuerza mayor, daño injustificado, montaje o mantenimiento erróneo o servicio erróneo. Asímismo, la garantía es nula si no se han llevado a cabo con regularidad los trabajos de mantenimiento y limpieza normales. Igualmente, la garantía no tiene validez si el empeoramiento de estado o daño es debido a condiciones meteorológicas extremas como granizo, terremoto o tornados, asi como cambios de color a causa de irradiación directa del sol o contacto con productos químicos.

Las garantías implícitas de comerciabilidad y adecuación aplicables se limitan expresamente a los periodos de garantía mencionados en esta garantía limitada. En algunas jurisdicciones, tales restricciones con respecto a la vigencia de una garantía implícita no están permitidas, de modo que esta limitación no se aplica para usted.

RÖSLE no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño especial, indirecto o daños consecuenciales. En algunas jurisdicciones no está permitida una exclusión o limitación con respecto a daños acompañantes o consecuenciales, de tal manera que dado el caso esta limitación o exclusión no se aplica para usted.

No se puede asumir ninguna responsabilidad por daños originados por la utilización y uso de productos RÖSLE en otros productos ajenos, que se hayan producido por el manejo y montaje incorrecto o p. ej. por un percance.

RÖSLE no autoriza a ninguna persona o empresa para que asuma en su nombre cualquier obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, utilización, desmontaje, devolución o uso de sus productos. Tales representaciones no son obligatorias para RÖSLE.

6. Eliminación de residuos

Su nuevo equipo ha sido protegido mediante el embalaje al suministrarlo. Todos los materiales aplicados son tolerables para el medio ambiente y se pueden reutilizar. Por favor colabore y deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Sobre las opciones de eliminación actuales consulte a su comerciante o infórmese a través del Dpto. de Medio Ambiente de su Ayuntamiento.

No entregue el embalaje o partes de éste a niños.

Peligro de asfixia debido a las películas de plástico y otras materiales de embalaje.

Los equipos viejos no son residuos sin valor. A través de la eliminación respetuosa con el medio ambiente se pueden obtener valiosas materias primas. Infórmese en su Ayuntamiento acerca de las opciones para una eliminación del equipo debidamente y respetuosa con el medio ambiente.

7. Datos técnicos

	Barbacoa grill redonda 50 cm	**Barbacoa grill redonda 60 cm**
Equipamiento		
Tapa y bandeja de fuego	Esmaltada en porcelana	Esmaltada en porcelana
Bisagra de tapa	√	√
Termómetro de tapa	√	√
Cestas de carbón vegetal		√
Parrilla de asar	Acero inox	Acero inox
Parrilla de asar plegable para lavavajillas	√	√
Rejilla de carbón reforzada	Parrilla giratoria	√
Ruedas de rodadura suave con revestimiento de goma	√	√
Área de asar		
Superficie de asar en cm^2	1885	2733
Diámetro de la parrilla de asar en cm	49	59
Medidas & peso:		
Ancho en cm	73	73
Profundidad en cm	83	83
Altura en cm con la tapa abierta	142	152
Altura en cm con la tapa cerrada	103	108
Altura de la parrilla de asar	84	84
Peso en kg, aprox.	23	26

8. Accesorios

Para la barbacoa RÖSLE se suministran los siguientes accesorios:

Accesorios y piezas de repuesto

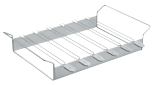
	25020	Funda de protección para barbacoa de 50 cms.
	25021	Funda de protección para barbacoa de 60 cms.
	25024	Set de 5 ganchos
	25025	Estante para aplicar a la barbacoa de 50 cms.y 60 cms.

	25030	Dispositivo para inicio de quemador del carbón.
	25031	Guantes de piel para barbacoa.
	25034	Encendedor para barbacoa.

Accesorios para la barbacoa

	25050	Espátula para barbacoa
	25053	Espátula para limpieza de la parrilla de la barbacoa
	25054	Pinza para barbacoa
	25056	Pincel silicona para untar en la barbacoa
	25057	Espátula para pescados a la barbacoa
	25063	Paleta/rascador para grill y barbacoa.
	25061	Pinza curvada para grill y barbacoa
	25062	Pinza recta para grill y barbacoa

	25064	Pinza cocina nórdica y wok
	25065	Pinza para extraer espinas
	25058	Inyector de salsas
	25060	Tijeras para aves a la barbacoa
	25066	Termómetro gourmet
	25067	Termómetro para carnes (set de 4 unidades)
	25068	Termómetro digital para carnes

	25070	Soporte para costillas y asados
	25072	Soporte para 6 pinchos al grill
	25079	Pinchos para grill (6 pzs)
	25078	Asador de pollo
	25077	Las tablas aroma – Madera de cedro (2 piezas)

	25073	Plato para parrilladas (set de 3 piezas)
	25071	Soporte para pescados al grill
	25074	Piedra redonda 41 cms. para pizzas
	25075	Plancha para grill 40 cms.

Encontrará otros accesorios y complementos para barbacoa en www.roesle-bbq.de

VIGTIGE SIKKERHEDSHENVISNINGER

Læs venligst meget opmærksomt alle henvisninger, **inden De monterer og bruger trækulsgrillen**. Opbevar venligst brugsanvisningen på et sikkert sted, således at De til enhver tid ved behov kan genlæse detaljerne i anvisningen. Alle anvisninger i denne brugsanvisning skal overholdes uændret.

Bemærk – fare! Hver gang De ser dette symbol i brugsanvisningen, bedes De være særlig opmærksom.

Advarsel mod varm overflade! Forbrændingsfare på grund af varm overflade.
Brug altid beskyttelseshandsker!

Hvis disse sikkerhedsanvisninger og forholdsregler tilsidesættes, kan det resultere i brand eller eksplosion og personer eller ting kan blive alvorligt skadet.

Bemærk venligst! Brug iht. produktets bestemmelse:
Denne kuglegrill må bruges til grilning med trækul for at tilberede grillbar mad. Enhver anden brug er ikke tilladt og kan være farlig. Trækulsgrillen må heller ikke bruges som bålplads.

FARE! BØRN MÅ IKKE KOMME I BERØRING MED GRILLEN!

NÅR GRILLEN ER I BRUG, SKAL DEN ALTID VÆRE UNDER OPSYN!

Brug kun RÖSLE kuglegrill iht. anvisningerne.

Ved brug af grillen er brandfaren overhængende. Sørg for at have en brandslukker ved hånden i tilfælde af et uheld eller en ulykke.

FORSIGTIG – LIVSFARE! Brug ikke spiritus, benzin eller andre let antændelige væsker til at tænde eller genantænde grillen! Brug kun optændingshjælp iht. EN 1860-3!

Hvis der bruges tændvæske til trækullet, skal alle væsker, der drypper ud af de nederste ventilationshuller, fjernes, inden trækullet tændes.

Der må ikke hældes tændvæske eller lægges med tændvæske imprægneret trækul på brændende eller varme trækul. Luk tændvæskebeholderen efter brug og stil den i sikker afstand af grillen.

Ved antændelse af kullene kan der opstå stikflammer og eksplosionsagtige forpufninger, som kan medføre livsfarlige personskader.

FARE! Børn og kæledyr bør aldrig uden opsyn opholde sig i nærheden af en varm grill.

FARE! Denne kuglegrill bliver meget varm og må ikke flyttes, mens den er i brug.

Andre vigtige farehenvisninger

→ Grillen må ikke bruges i lukkede rum, fordi der dannes giftige dampe, der kan resultere i alvorlige eller endda dødelige kvæstelser.

→ Brug kun grillen udendørs på et sted med god ventilation. Brug ikke grillen i en garage, i en bygning, i forbindelsesgange mellem bygninger eller på andre steder, der er tæt omsluttet af byggeri.

→ Brug aldrig grillen under brændbare tage el.lign.

→ Forkert montage kan være farlig. Følg venligst den separat vedlagte montageanvisning meget nøje. Brug først grillen, når alle dele er monteret iht. brugsanvisningen. Inden grillen tændes, skal askebeholderen være korrekt fastgjort under grillens kuglebeholder.

→ Grillen skal håndteres forsigtigt. Grillen bliver meget varm under brug. Hav altid grillen under opsyn, når den er i brug.

→ Denne kuglegrill bliver meget varm og bør kun berøres med grillhandsker under brugen og kun på de steder, som er beregnet dertil.

→ Brug altid grillhandsker, når der grilles, når ventilationshullernes åbning justeres og når grilltænderen bruges.

→ Vent med at flytte grillen, indtil den er helt afkølet.

→ Der må ikke foretages ændringer på produktet.

→ Beskadigede produkter som f.eks tilbehørsdele må ikke anvendes.

→ Producenten kan ikke tage erstatningsansvar for skader, der opstår ved forkert eller letsindig brug.

→ Producenten tager ikke erstatningsansvar for skader, der opstår ved brug af grillen, eller for reklamationer fra tredjepart.

→ Kun til privat brug!

→ Brug kun grillen, når den befinder sig mindst 1,5 m fra brændbart materiale. Brændbart materiale kan være træ, behandlet trægulv, træterrasser, træfremspring el.lign.

→ Læg altid briketterne eller trækullet i trækulskurven eller på den nederste trækulsrist.

→ Læg ikke trækullet direkte på kuglebeholderens bund.

→ Undgå tøj med løse og flagrende ærmer, når grillen tændes eller betjenes.

→ Beskyt dig mod gnister og varmt sprøjtende fedt. Til beskyttelse af dit tøj anbefaler vi, at du bruger et grillforklæde.

→ Stil altid grillen på et stabilt og vindbeskyttet jævnt underlag.

→ Fjern låget, mens trækullet tændes og begynder at brænde.

→ Forsøg aldrig at teste, om grill- eller trækulsristen, asken, trækullet eller grillen er varm nok, ved at røre ved det.

→ Hæld ikke vand på grillen for at slukke stikflammer eller gløder. Ved at bruge vand til slukning kan den porcelæn-semaljerede overflade blive beskadiget. Luk i stedet det nederste ventilationshul så meget som nødvendigt og læg låget på kuglebeholderen.

→ Sluk kullet efter brug ved at lukke alle ventilationshullerne og ved at lægge låget på kuglebeholderen.

→ Brug altid grillhandsker, når der tilberedes mad på grillen, når ventilationshullerne justeres, når der lægges mere trækul på grillen og når termometeret og låget håndteres. Brug grillbestik med lange, varmebestandige håndtag.

→ Bortskaf aldrig varm aske eller glødende briketter. Det er brandfarligt. Bortskaf først aske og kulrester, når de er fuldstændig slukkede og afkølede.

→ Asken må aldrig støvsuges op!

→ Hold grillfladen fri for antændelige gasser og væsker (f.eks. brændstof, alkohol el.lign.) og for andet antændeligt materiale.

→ Læs altid den vedlagte brugsanvisning, inden grillkullene tændes ved hjælp af en elektrisk optændingshjælp.

→ Undgå elektriske ledninger på grillens varme flader og på områder med megen færdsel.

→ Ved indtagelse af alkohol og / eller brug af receptpligtig eller håndkøbsmedicin kan brugerens evne til at montere eller betjene grillen nedsættes.

→ Grillen er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusiv børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller viden, medmindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller medmindre de fra denne person modtager anvisninger om, hvordan grillen skal anvendes.

→ RÖSLE kuglegrill er ikke beregnet til montage i eller på autocampere, campingsvogne og / eller både.

→ Beklæd aldrig grillkammeret med folie. Dette kan medføre, at fedtet ikke kan løbe væk og derfor samler sig på folien og begynder at brænde.

→ FARE! Hvis grillen indvendigt beklædes med aluminiumsfolie, blokeres luftstrømmen. Brug i stedet ved den indirekte metode dryppeskåle under grillen, der opfanger kødsaften.

→ Brug ikke skarpe eller spidse genstande for at rense grillristene eller for at fjerne asken. Det kan beskadige overfladen.

→ Brug ikke skarpe rengøringsmidler for at rengøre grillristene eller selve grillen. Det kan beskadige overfladen.

→ Flyt ikke grillen over store forhindringer / trappetrin eller meget ujævnt terræn.

→ Grillen skal rengøres grundigt med jævne mellemrum.

→ For at beskytte grillmad og grill, bør temperaturen ikke overstige 300°C / 626°F. Ved for høje temperaturer kan grillens dele blive deforme.

→ FARE! Den maksimale mængde trækul er:
Grill på Ø 50 cm: max. 1,5 kg trækul
Grill på Ø 60 cm: max. 2,5 kg trækul

→ Opståede (kemiske/giftige) biprodukter, der dannes under grillprocessen, kan ved ukorrekt håndtering eller ved brug af forkert antændingshjælp være sundhedsfarlige. De kan forårsage kræft, svangerskabsproblemer eller andre følgeskader.

Kære RÖSLE-kunde!

Tak fordi De købte en RÖSLE kuglegrill. De har købt et produkt af meget høj kvalitet. Tillykke med det. Det er en investering i et kvalitetsprodukt med lang levetid. For at De i mange år fremover vil have glæde af Deres grill, læs venligst den efterfølgende produktinformation, henvisningerne til optimal håndtering og pleje samt vores sikkerhedshenvisninger.

Fordelene ved en RÖSLE kuglegrill:

→ Praktisk hængsel på låget på 45°.

→ Behagelig og ergonomisk arbejdshøjde på 84 cm.

→ Låget har et stort termometer, der er nemt at aflæse. Den viser temperaturen i °C og °F.

→ Højt låg meget god plads til tilbehør og grillmad.

→ Håndtaget til låget er placeret således, at det ikke kan blive varmt.

→ Kuglebeholderen er at kvalitetsstål og komplet porcelænsemaljeret.

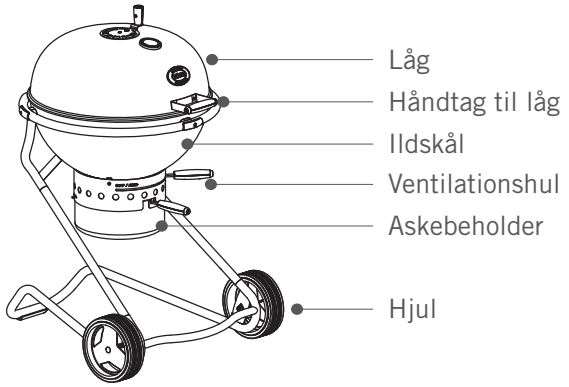
→ Opklapbar grillrist: mod midten: nem at håndtere og rengøre,
mod siden: nem at lægge kul under grillningen.

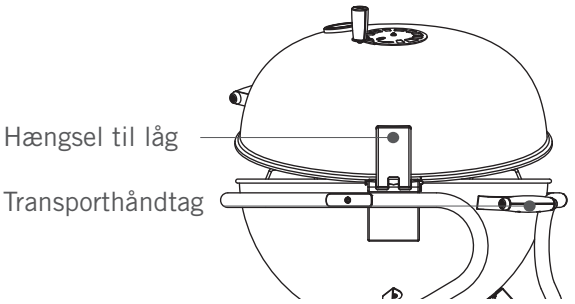
→ Stor askebeholder med håndtag, der gør det nemt at udtage og transportere beholderen.

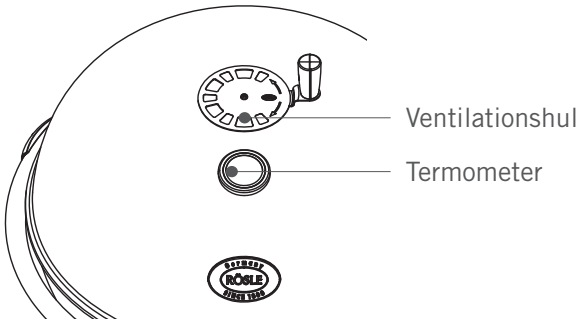
→ Ventilationshuller med præcis justering (åbning øger temperaturen, lukning reducerer den).

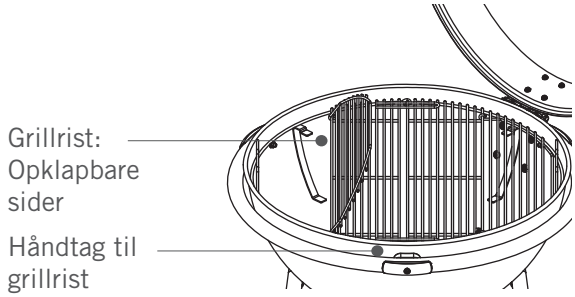
→ Stabile, letglidende gummihjul (Ø 20 cm) for problemløs flytning i ujævnt terræn.

1. RÖSLE kuglegrillen









2. Idriftsættelse inden grillning

Sæt RÖSLE kuglegrillen på en jævn og stabil flade. Inden kullene tændes, skal askebeholderen være korrekt isat og alle ventilationshullerne skal være åbne. Vi anbefaler, at man bruger almindelige tændblokke (iht. EN 1860-3) i stedet for tændvæske til at tænde kullene. For at opnå en høj og konstant varme, anbefaler RÖSLE brugen af trækulsbrikketter eller trækul af høj kvalitet. Vælg kun grillkul af god kvalitet med DIN-logo. Opbevar kullene et tørt sted.

For at kunne grille i 1 time er der brug for ca. 1 kg almindelige kulbriketter eller 1,5 kg trækul. FARE! Den maksimale mængde trækul er:
→Grill på Ø 50 cm: max. 1,5 kg trækul
→Grill på Ø 60 cm: max. 2,5 kg trækul
Når grillen bruges første gang, bør briketterne eller kullene gløde igennem i mindst ½ time ved lukket låg.

2.1 Optænding af grill med trækulsrist

Isæt trækulsristen, læg almindelige tændblokke på og tænd dem. Brug ikke væsker som benzin, spiritus eller anden sammenlignelig flydende antændingshjælp. Så snart der er ild i tændblokkene, kan man lægge trækulsbrikker ovenpå. Vær opmærksom på, at de brændende trækulsbriketter ikke kommer i direkte kontakt med grillens væg. Lad kullene brænde ved åbent låg i ca. 30–45 minutter, indtil der er jævn glød og de er omgivet af et hvidt askelag. Begynd først derefter at grille.

Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er gennemvædet med tændvæske, på de opvarmede kul!

2.2 Professionelle grill-tips

→ Læs madopskriften og vær særlig opmærksom på anvisninger, der vedrører opsætningen af grillen. Med RÖSLE kuglegrillen har man to tilberedningsmuligheder – direkte eller indirekte tilberedning. På de næste sider følger detaljerede anvisninger.

→ Forsøg ikke på at spare tid ved at lægge grillretterne på grillen for tidligt, inden grillen er oppe på den rette temperatur. Lad trækullene brænde, indtil der har dannet sig et tyndt hvidt askelag på kullene (lad ventilationshullerne stå åbne, således at ilden ikke slukker).

→ Brug en grillvender eller en grilltang, men ingen gaffel. Hvis man stikker i grillkødet, trækker grillsaften og dermed smagen ud af kødet, og det tørrer ud.

→ Kontroller, om grillmaden passer på grillen, inden låget lægges på. Den ideelle afstand mellem de enkelte grillstykker er 2 cm.

→ Undgå at åbne låget for tit for at se til grillmaden. Hver gang man åbner låget, forsvinder noget af varmen og det betyder, at tilberedningen tager længere tid.

→ Vend kun grillmaden én gang, og kun, hvis det står i opskriften.

→ Når låget er lagt på, kan der ikke opstå flammer under grillmaden, det reducerer tilberedningstiden og forbedrer grillresultatet.

→ Tryk aldrig mad som f. eks. en burger, helt flad. Det presser kødsaften ud og kødet bliver tørt.

→ Hvis maden pensles let med olie, bliver den jævn brun og hænger ikke fast ved risten. Pensl eller spray kun grillmaden med olie, ikke grillristen.

Henvisning:
Vask hænder og bestik grundigt med varmt vand og opvaskemiddel inden og efter at have håndteret frisk kød, fisk eller fjerkræ. Det er også muligt at bruge engangshandsker.
Læg aldrig tilberedt mad på den samme plade, der er blevet brugt til rå madvarer.
Optø ikke grillkød ved stuetemperatur, men i køleskabet.

3. Tilberedning med RÖSLE kuglegrill

3.1 Forberedelse af grillen

→ Åbn alle ventilationshullerne og låget, inden ilden tændes.

→ **Henvisning:** Fjern ved behov asken fra grillens nederste del (kun efter at kullene er helt slukkede og afkølede). Trækul kan ikke brænde uden ilt. Kontroller, om ventilationshullerne er tilstoppede eller beskidte.

→ Læg tændblokkene under trækullene og tænd blokkene. (Brug kun optændingshjælp iht. EN 1860-3!)

→ Begynd ikke at grille, før kullene er dækket af et tyndt askelag. Det tager ca. 30–45 minutter. Spred derefter kullene ud med en lang tang eller en kulskubber, så det passer til den ønskede grillmetode.

Tip: For at øge røgaromaen kan man lægge røgchips eller friske krydderier som f.eks. rosmarin, timian eller laurbær i gløderne. Læg røgchipsene eller krydderier direkte på kullene umiddelbar inden grillningen starter.

3.2 Direkte metode

Ved den direkte metode tilberedes maden direkte på de varme kul. Mad, der er færdig på under 25 minutter, grilles efter den direkte metode. For at sikre en jævn grillning, bør grillmaden vendes efter halvdelen af tiden. Dette kan f. eks. være steaks, koteletter, grillspyd og grøntsager.

→ Åbn alle ventilationshullerne

→ Læg den anbefalede mængde trækul eller briketter i midten af trækulsristen eller i en RÖSLE grilltænder (kan tilkøbes).

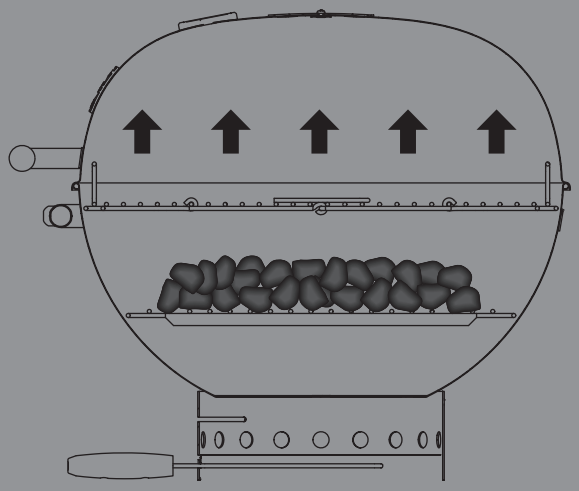
→ Tænd trækullet. Lad låget stå åbent, indtil trækullet er overtrukket med et tyndt lag hvid aske. Det tager ca. 30–45 minutter.

→ Fordel de varme trækul jævnt på trækulsristen med en grilltang eller en kulskubber.

→ Anbring grillristen oven over kullene. Brug grillhandsker.

→ Læg maden på risten.

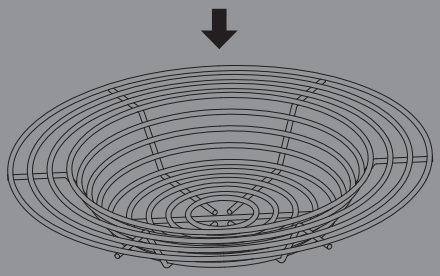
→ Luk låget (lågventilation og ventilationshullerne ved kedlen er åbne). I grillanvisningen i denne brochure står de vejledende tilberedningstider.



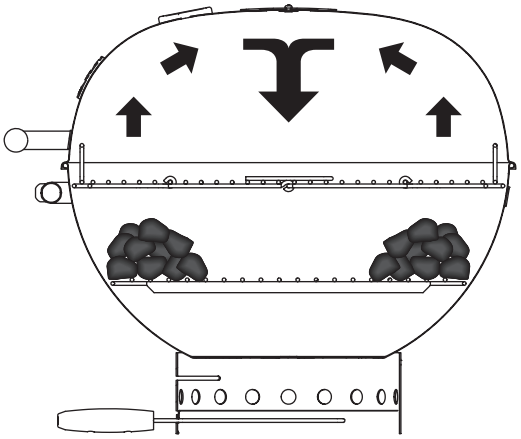
Ved behov kan låget åbnes eller tages af, når der tilberedes efter den direkte metode: Fjern splinten på lågets hængsel og træk forbindelsesbolten ud af hængsleme (når grillen er kold). Skub splinten tilbage på bolten for ikke at tabe den. Låget kan først bruges igen, når grillen igen er afkølet. Ved behov genmonteres låget. Vent med at montere det, til grillen er kold.

Direkte metode med vendbar rist (standardtilbehør ved kuglegrill 50 cm)

Drej risten, så fordybningen er i midten, og tænd den anbefalede mængde kul som beskrevet ovenfor ved hjælp af optændingsblokke. Anbring til dette formål kullene i grillristens fordybning i midten.

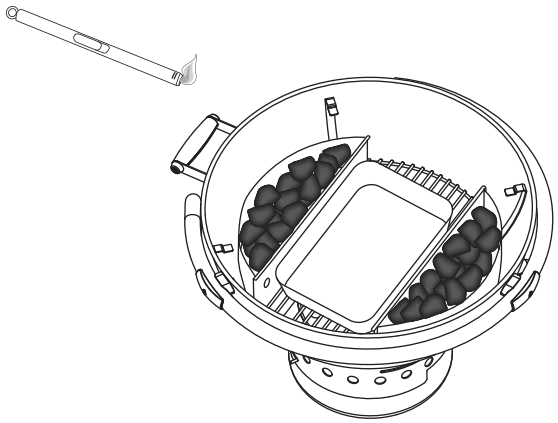


3.3 Indirekte metode



Den indirekte metode er velegnet til grillmad, der har en tilberedelsestid på mere end 25 minutter eller som er så fin, at det ville tørre ud eller brænde på, hvis det blev tilberedet efter den direkte metode. Ved den indirekte metode lægges gløderne i siderne af trækulsristen under grillmaden.
Varmen stiger opad, cirkulerer og kastes tilbage af det påsatte låg. Grillmaden grilles langsomt og jævnt på alle sider. Det skal ikke vendes.
Følgende madvarer egner sig til indirekte grillning:
Stege, hele stykker fjerkræ med ben, hele fisk og meget fine fiskefiletter.

Henvisning: Hvis man griller kød med en tilberedningstid på over 1 time, skal der ved behov lægges mere trækul ud i siderne (se tabellen nedenfor). På grund af de opklappelige grillriste er det nemt at lægge yderligere trækul på grillen. Vent ca. 10 minutter ved åbnet låg, indtil de brænder. Luk så låget igen og fortsæt med tilberedningen.
Tip: Det er også muligt at bruge en grilltænder til at tænde grillkullene. Ved brug af grilltænder kan man straks efter påfyldning af yderligere grillkul fortsætte med tilberedningen.



→ Åbn alle ventilationshullerne

→ Sæt trækulskurvene i midten af grillen og læg tændblokkene (brug kun optændingshjælp iht. EN 1860-3!) ind i kurvene. Tænd tændblokkene.

→ Fyld lige dele af den anbefalede mængde trækul / briketter i trækulskurvene.

→ Lad låget stå åbent, indtil trækullet er overtrukket med et tyndt lag hvid aske. Det tager ca. 30–45 minutter.

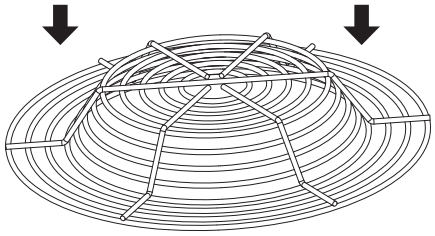
→ Brug en grilltang til at anbringe trækulskurvene ude i siderne af kuglebeholderen (på venstre og højre side af lågets håndtag). Se billedet!

→ Anbring grillristen oven over kullene. Brug grillhandsker.

→ Læg maden på risten.

→ Luk låget (lågventilation og ventilationshullerne ved kedlen er åbne). I grillanvisningen i denne brochure står de vejledende tilberedningstider.

Indirekte metode med vendbar rist (standardtilbehør ved kuglegrill 50 cm)



Drej risten, så fordybningen er ved den yderste kant, og tænd den anbefalede mængde kul som beskrevet ovenfor ved hjælp af optændingsblokke. Anbring til det formål kullene hele vejen rundt eller i venstre og højre side i den udvendige fordybning.

3.4 Ventilationssystem

RÖSLE kuglegrillen er forsynet med det optimale ventilationssystem til grillning med trækul, da luftilførslen – og dermed temperaturen – kan reguleres effektivt med to ventilationsspjæld (øverst og nederst).

→ Det øverste ventilationsspjæld betjenes ved at skubbe ventilationsspjældet i den ønskede position ved hjælp af grebet.

→ Det nederste ventilationsspjæld betjenes ved at skubbe grebet hen på "OFF", høj, mellem eller lav (kan ses på flammesymbolerne).

→ For at brænde korrekt og opnå den ønskede temperatur kræver trækul en passende lufttilførsel. Når du vil antænde kullene, skal du sætte grebet for det nederste ventilationsspjæld på "høj" og åbne låget helt. På den måde kommer der tilstrækkelig luft ind i grillen til at antænde kullene hurtigt.

→ Den opnåede grilltemperatur afhænger af forskellige faktorer, f.eks. af lufttilførslen, kvaliteten og mængden af grillkullene og den omgivende temperatur.

→ Alt efter den anvendte grillteknik har du brug for en højere eller lavere temperatur i grillen. En højere lufttilførsel har en forhøjet temperatur til følge, en lavere lufttilførsel gør det muligt at grille med en lavere temperatur.

→ For at forhøje temperaturen skal du sætte det nederste ventilationsspjæld på "høj" og åbne det øverste ventilationsspjæld helt. For at opnå en lavere temperatur skal du sætte det nederste ventilationsspjæld på "lav" og kun åbne det øverste ventilationsspjæld delvist.

→ Når du bruger din grill, vil du med tiden finde ud af, hvilken ventilationsindstilling der egner sig bedst til din grillteknik og de madvarer, du skal grille.

→ For at slukke grillkullene skal du lukke både det nederste og øverste ventilationsspjæld helt.

3.5 Grillanvisning

De følgende oplysninger vedr. kødstykker, tykkelse, vægt og grilltider er vejledende. Grilltiderne er hængig af højde, vind, udendørstemperatur og den ønskede grillningsgrad.

Hvis der efter den direkte metode tilberedes steaks, fiskefiletter, kyllingestykker uden ben eller grøntsager, følg de i tabellen anførte tider eller grill, indtil maden har den ønskede grillningsgrad. Vend grillmaden en gang, når halvdelen af tiden er gået.

Hvis der tilberedes stege, fjerkræsstykker med ben, hele fisk eller tykke stykker kød efter den indirekte metode, følg de i tabellen anførte tider. Det er også muligt at bruge et stegetermometer, der viser den ønskede kernetemperatur. Hvis man følger grilltiderne for oksekød, vil kødet være medium (såfremt intet andet er angivet).

Oksekød	Tykkelse / vægt	Tilberedningstid	Temperatur
Steak: New York, Porterhouse, højreb, T-Bone eller tournedos	2 cm tyk	4–6	ved direkte, kraftig varme
	4 cm tyk	10–14 min.	ved direkte, kraftig varme
	4 cm tyk	6–8 min.	brunes kraftigt, grilles derefter 8–10 minutter ved indirekte, kraftig varme
	5 cm tyk	14–18 min.	ved direkte, kraftig varme
	5 cm tyk	6–8 min.	brunes kraftigt, grilles derefter 8–10 minutter ved indirekte, kraftig varme
Steak fra slaget (Flank Steak)	500 g til 700 g, 2 cm tyk	8–10 min.	ved direkte, kraftig varme
Svinekød	**Tykkelse / vægt**	**Tilberedningstid**	**Temperatur**
Koteletter, med eller uden ben	2 cm tyk	6–8 min.	ved direkte, kraftig varme
	2,5 cm tyk	8–10 min.	ved direkte, mellemkraftig varme
Spareribs, pattegris	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	ved direkte, lav varme
Ribben, spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 timer	ved direkte, lav varme
Ribben Country Style, med ben	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 timer	ved direkte, mellemkraftig varme
Fjerkræ	**Tykkelse / vægt**	**Tilberedningstid**	**Temperatur**
Kyllingebryst uden skind og ben	170 g–230 g	8–12 min.	ved direkte, mellemkraftig varme
Kyllingelår uden skind og ben	120 g	8–10 min.	ved direkte, kraftig varme
Kyllingsbryst med ben	280 g–350 g	30– 40 min.	ved indirekte, mellemkraftig varme
Kyllingsstykker med ben i overlårene		30– 40 min.	ved indirekte, mellemkraftig varme
Kyllingevinger	50 g–80 g	18–20 min.	ved direkte, mellemkraftig varme
Hel kylling	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	ved indirekte, mellemkraftig varme
Hel kalkun, uden fyld	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 timer	ved indirekte, lav varme
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 timer	ved indirekte, lav varme
Fisk og skaldyr	**Tykkelse / vægt**	**Tilberedningstid**	**Temperatur**
Fiskefilet eller skiver	pr. 1 cm	3–5 min.	ved direkte, kraftig varme
	pr. 2,5 cm	8–10 min.	ved direkte, kraftig varme
Hel fisk	500 g	15–20 min.	ved indirekte, mellemkraftig varme
	1,5 kg	30–45 min.	ved indirekte, mellemkraftig varme
Grøntsager	**Tykkelse / vægt**	**Tilberedningstid**	**Temperatur**
Majskolbe		10–15 min.	ved direkte, mellemkraftig varme
Svampe: Shiitake eller champignon / Portabella		 8–10 min. 10–15 min.	 ved direkte, mellemkraftig varme / ved indirekte, mellemkraftig varme
Halve løg / i skiver	1,0 cm tyk	8–10 min. 35– 40 min.	ved direkte, mellemkraftig varme / ved indirekte, mellemkraftig varme
Kartoffler: hele / i skiver	1,0 cm tyk	12–14 min. 45–60 min.	ved direkte, mellemkraftig varme / ved indirekte, mellemkraftig varme

4. Vedligehold, rengøring og opbevaring

→ Vær helt sikker på, at grillen er afkølet, ved at kontrollere temperaturen på termometeret.

→ Vær sikker på, at der ikke er gløder tilbage i kullene. Lad trækullene køle helt af.

→ Fjern grillristene og trækulsristene.

→ Fjern asken fra kuglebeholderen og fra askebeholderen.

→ Rens grillen med vand og et mildt rengøringsmiddel. Skyl grundigt med koldt vand og tør fladerne af.

→ Det er ikke nødvendigt at rengøre grillristene efter hvert brug. Løsn aflejringerne med en RÖSLE barbeque-rengøringsbørste eller en blød børste af rustfri stål. Tør efter med en fugtig klud.

→ For at sikre grillen en lang levetid anbefales det, at beskytte den med en RÖSLE afdækningshætte, når grillen er kølet helt af. For at undgå fugtighed fra støv, skal afdækningshætten fjernes, når det har regnet. Derefter skal grill og låg have lov til at tørre helt.

Hvis disse tips overholdes, holder RÖSLE kuglegrillen sig pæn i mange år.

5. Garanti

Fra udvikling til salg gennemgår alle produkter fra RÖSLE mange udviklingstrin - lige fra planlægningen til afprøvningen. Ved produktion og montage bruges udelukkende materialer og råvarer af høj kvalitet, og kvalitetssikringen gennemføres efter nyeste standard. Kun på den måde kan vi sikre, at RÖSLE-kunderne får den kvalitet, som de forventer, og at produkterne er til gavn og glæde i mange år.

Hvis et produkt mod al forventning ikke overholder disse krav, gælder følgende garantiperioder:

Grill- og trækulsriste	2 år
Emaljeret grillkuglebeholder og låg (ved gennemrustning og brandskader)	10 år
Alle øvrige dele	2 år

Forudsætning for garanti er, at produktet er monteret og brugt iht. vedlagte anvisning. RÖSLE kan anmode om dokumentation i form af købsbevis (opbevar derfor venligst faktura eller kvittering).

Den begrænsede garanti gælder kun for reparation eller erstatning af dele, der viser sig at være beskadiget ved normal brug. Hvis RÖSLE bekræfter beskadigelsen og accepterer reklamationen, reparerer eller erstatter RÖSLE den/de beskadigede del(e) uden omkostning for kunden. Hvis det er nødvendigt at indsende en beskadiget del, skal forsendelsesomkostningerne betales forud, for at RÖSLE kan reparere delen eller gratis sende en ny del til kunden.

Denne begrænsede garanti omfatter ikke svigt eller driftsvanskeligheder på grund af ulykker, misbrug, forkert brug, ændring, forkert anvendelse, force majeure, vilkårlig beskadigelse, forkert montage, forkert vedligehold eller forkert service. Derudover gælder garantien ikke, hvis produktet ikke løbende er blevet rengjort og vedligeholdt. Det er ligeledes ikke omfattet af garantien, hvis produktets tilstand forværres eller hvis det beskadiges på grund af ekstremt vejrlig som hagl, jordskælv eller tornadoer, eller hvis farven ændres på grund af direkte sol eller kontakt med kemikalier.

De underforståede garantier vedr. salgbarhed og egnethed gælder kun i den tidsperiode, der er nævnt i denne garanti, der udtrykkeligt er en begrænset garanti. I nogle retskredse er denne art restriktion vedr. gyldighedsperioden af en underforstået garanti ikke lovlig, således at denne restriktion i givet fald ikke gælder for en given kunde.

RÖSLE overtager ingen erstatningsansvar for særlige, indirekte eller følgeskader. I nogle retskredse er en udelukkelse eller en restriktion vedr. følgeskader ikke lovlig, således at denne restriktion eller denne udelukkelse i givet fald ikke gælder for en given kunde.

Der kan ikke overtages erstatningsansvar for skader, der ved brug af RÖSLEs produkter opstår på andre fremmede produkter, hvis disse skader er opstået på grund af forkert betjening, montage eller f. eks. ved et uheld.

RÖSLE overdrager hverken til personer eller firmaer i RÖSLEs navn at overtage forpligtelser eller ansvar i forbindelse med salg, indbygning, brug, demontage, returnering eller anvendelse af sine produkter. Skulle dette ske, er det ikke bindende for RÖSLE.

6. Bortskaffelse

Emballagen har beskyttet Deres nye grill under transporten. Alle materialer er miljøvenlige og kan genbruges. Emballagen bør derfor bortskaffes på en miljømæssig forsvarlig måde. Deres forhandler eller Deres kommunale genbrugsstation kan oplyse Dem om, hvordan emballagen kan bortskaffes.

Børn må ikke lege med emballagen eller emballagedele.

Folier og andre emballagedele kan forårsage kvælning.

Gamle apparater er ikke værdiløst affald. Ved miljørigtig bortskaffelse kan man genvinde værdifulde råstoffer. Spørg i Teknisk Forvaltning i Deres kommune, hvordan apparatet kan bortskaffes på miljørigtig vis.

7. Tekniske data

	Kuglegrill 50 cm	**Kuglegrill 60 cm**
Udstyr		
Låg og ildskål	porcelænsemaljeret	porcelænsemaljeret
Hængsel til låg	√	√
Termometer i låg	√	√
Trækulskurve		√
Grillrist	Rustfri stål	Rustfri stål
Grillrist, opklapbar til opvaskemaskine	√	√
Forstærket trækulsrist	Vendbar rist	√
Letglidende gummihjul	√	√
Grillområde		
Grillflade i cm^2	1885	2733
Grillristens diameter i cm	49	59
Mål og vægt		
Bredde i cm	73	73
Dybde i cm	83	83
Højde i cm, ved åbent låg	142	152
Højde i cm, ved lukket låg	103	108
Grillristens højde i cm	84	84
Vægt i kg, ca.	23	26

8. Tilbehør

Følgende grilltilbehør kan tilkøbes til RÖSLE trækulsgrill:

Tilbehør og reservedele

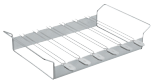
	25020	Overtræk til kuglegrill 50 cm/20 in.
	25021	Overtræk til kuglegrill 60 cm/24 in.
	25024	Krog-sæt (5 stk.)
	25025	Sidebord til kuglegrill 50 cm/20 in. og 60 cm/24 in.

	25030	Grillstarter
	25031	Grillhandsker
	25034	Grill lighter

Grilltilbehør

	25050	Grill stegespade
	25053	Grill-rengøringsbørste
	25054	Grill-tang 40 cm
	25056	Grill-pensel
	25057	Grill-fiskespade
	25063	Grill-skraber
	25061	Grilltang, vinklet
	25062	Grilltang, lige

	25064	Madpincet
	25065	Fiskepincet
	25058	Marinade Injector (sprøjte)
	25060	Grill-fjerkræsaks
	25066	Gourmet-termometer
	25067	Steak og kød termometre
	25068	Stege-termometer, digital

	25070	Spareribs og stegholder
	25072	Holder med grillspyd (6 stk)
	25079	Grillspyd (6 stk)
	25078	Kyllingeholder
	25077	Aroma Planke – Cedertræ (2 stk.)

	25073	Grill skåle (3 stk. sæt)
	25071	Fiskeholder
	25074	Pizzasten rund 41 cm
	25075	Grill bakke rund 40 cm

Andet grilltilbehør og ekstraudstyr finder du på www.roesle-bbq.de

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE-Kugelgrill.

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Kettle Grill.

Your RÖSLE-Team

Nous vous souhaitons une bonne continuation avec votre nouveau barbecue boule RÖSLE !

L'équipe RÖSLE

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel.+49 8342 912 0
Fax+49 8342 912-190
www.roesle-bbq.de

1011